

પ્રસ્તાવના.

મનુષ્યની ઈચ્છા નિમાનવાને માટે ખોરાક એ મુખ્ય સાધન છે. પરંતુ એ ખોરાક ને રીતસર તૈયાર કરવામાં આવે તોજ સ્વાસ્થ્ય, મધુર અને રોગજનક સ્વર્ગ પડે છે. પરંતુ ને વ્યવસ્થિત તૈયાર ન થતાં અવશ્ય રહે તો એજ ખોરાક ગરમાર પાચન ન થઈ સ્થવાથી ઘસીનું રોગજ કરવાને નામે ઉલ્કેશ, ચુંક, ઝાડ, ઉલ્કેશ, ઝાડો, મરોડ, અજીર્ણ, આંતરો વિગેરે અનેક દરોડ ઉત્પન્ન કરી ઘસીનું અજીર્ણ કરે છે, અને તેથી ખોરાક ટેલી રીતે તૈયાર કરવો એનું ઘાન દરેક મનુષ્યને સર્વે જાનતો પરેશાં અવશ્ય દોનુંજ જોઈએ એમ પારી, પ્રાચીન મહાત્માએએ જેમ વૈદ્ય, અર્ચક વિગેરે વિષયો ઉપર ધ્યાન રચેલા છે, તેમ આ વિષય ઉપર પણ લખેલા છે. જેમાં નગ, જીમ, સીતાજી વિગેરેના ધ્યાન પ્રખ્યાત છે. જેના કે નગ, પાક, જીમ પાક, સીતા પાક, જોળ પાક, પાક પ્રતીપ, જેમ પાક, પાક મંથક, જાંબળ પ્રગટ વિગેરે. પરંતુ એ ધ્યાન મંથક આપમાં દોષથી દાહના સમયમાં તેઓને જોઈએ તેવો ઉપચાર સર્વ સ્થિતો નથી, તેમજ કાળાંતર વચાથી ત્યારથી જાન મુખીમાં રાંધવાની રીતોમાં એટલે જધો દેશાર પડે છે તેમજ એટલા જધો નવા નવા પદાર્થો ઉત્પન્ન થયા છે કે તે સર્વનું ઘાન દરેક મનુષ્યને બાંહેધર દોષ છે. અને તેથી એ ખોટ પુરી પાડવાને માટે આ પુસ્તક લખવામાં આવ્યું છે. તેમજ દરેક ચીજ નવસ સર્વમાન્ય જે જે રીતો છે તે આપવામાં આવી છે, તેમજ મુન્દરાન સિવાય દક્ષિણ, બંગાલા, હિન્દુસ્તાન વિગેરેમાં આધતી પણ ઠેકઠીએક કૃતિઓ લખાય કરવામાં આવી છે કે જે ઉપરથી દરેક ચીજની બનાવટમાં જેવો દેશાર કરી સ્થાય તે નવસ જુદિમાન મનુષ્ય કમળા કરી સ્થાયી.

આ દેશમાં રાંધવાનું કામ પણા બાંહે ઓઝોળ કરતી દોષ તેઓ અમલુ દોષ છે, એ વાન લક્ષમાં રાખી તેઓને તસ્તજ સમજણ પડે એવી સાદી અને સરળ બાંધ વાપરવામાં આવી છે. તેમજ તમામ જોઈતી ઉપચોગી હાજીજ લખાય કરવામાં આવી છે, તેથી જાણ છે કે જનસમાજમાં આ પુસ્તક સત્કારપાત્ર થઈ પડશે.

કૃપાક્ષિતાથી

મહારિવ રામચંદ્ર જાગુદે.



અમદાવાદ.

સુવર્ણાસ રોડ પર પિ " હાથમંડ ન્યુનિલિ " પ્રિન્ટિંગ પ્રેસમાં
પરીખ દેવીદાસ હજનલાલે છાપ્યું.

મસ્તાવના.

મનુષ્યની છંદશ્રી નિભાવવાને માટે ખોરાક એ મુખ્ય સાધન છે. પરંતુ એ ખોરાક ને રીનસર નેવાર કરવામાં આવે તોજ ત્યાગિષ્ઠ, મધુર અને પોષણદર્શી સર્ધ પડે છે. પરંતુ ને વધારિષ્ઠિ નેવાર ન થતાં અપચત રહે તો એજ ખોરાક જગત્તર પાચન ન થઈ કષ્ટવાધી થરીતું પોષણ કરવાને માલે ઉલ્લેખ્ય ચુંક, કળ, ઉલ્લી, ઝોડ, મરોડ, જાળી, આરો વિરેરે અનેક દરોડા હલખ કરી કરીતું જાણી શકે છે, અને તેથી ખોરાક કેવી રીતે નેવાર કરે એનું જ્ઞાન દરેક મનુષ્યને સર્વે જાણતો પડેલાં જાણ્ય દોલુંજ નેષ્ટમે એમ પારી, પ્રાચીન મહાત્માએએ જેમ વેણ, અર્પાત્મ્ય વિરેરે વિરેરો ઉપર ઘણો રચેલા છે, તેમ આ વિવિધ ઉપર પણ ઘણેલા છે. જેમાં નજ, જીમ, સીડાજી વિરેરેના ઘણો પ્રખ્યાત છે. જેવા કે નજ, પાક, જીમ પાક, સીડા પાક, જોળ પાક, પાક પ્રતીપ, જેમ પાક, પાક મીઠા, જાંબળ પ્રકાર વિરેરે. પરંતુ એ ઘણો ધંધુત જાણમાં દોરાથી દાહના સમયમાં તેએનો નેષ્ટમે તેરો ઉપયોગ સર્ધ દાહતો નથી, તેમજ કાગાંતરે વરાથી ત્યારથી જાળ મુખીમા રાંધવાની રીતિમાં એટલો નથી ફેરાર પડે છે તેમજ એટલા મધા નવા નવા પાણી હલખ કરા છે કે તે સર્વનું જ્ઞાન દરેક મનુષ્યને જાણેજ દોલ છે. અને તેથી એ એટ પુરી પાડવાને માટે આ પુસ્તક લખવામાં આવ્યું છે. તેમજ દરેક ઝીજ માલ સર્વમાન્ય જે જે રીતો છે તે જાણવામાં આવી છે, તેમજ મુજરાત સિવાય તમિષ્ટ, બંગાળ, દિનુસ્તાન વિરેરેમાં ચાલતી પણ કેટલીએક કૃતિએ લખાય કરવામાં આવી છે કે જે ઉપરથી દરેક ઝીજની જનાવટમાં કેવો ફેરાર કરી શકાય તે માલ જુદિમાન મનુષ્ય જાણના કરી શકશે.

આ દેવમાં રાધવાનું કામ પણા માને ઓએજાન કરતી દોષ તેઓ અમણ દોલ છે, એ વાત હજીમાં રાખી તેએને વસ્ત્ર સમજણ પડે એવી સાદી અને સરળ જાણ વાપરવામાં આવી છે. તેમજ વખાન નેષ્ટવી ઉપયોગી હોઈજા લખાય કરવામાં આવી છે, તેથી આદા છે કે જનસમાજમાં આ પુસ્તક સત્કારવાય થઈ પડશે.

કૃપાભિક્ષાથી

મહારિવ રામચંદ્ર જાગુદે.

અનુક્રમણિકા.

પ્રકરણ ૧ છું. છુટી છુટી
જાતના ગરમ અને શાદા મ-
શાદા તૈયાર કરવા વિષે.

વિષય. ૫૪

પાંચમી રીતનો શાદનો મસાદો	૧
શાદનો સારો મસાદો ...	૧
શાદ, ઢાગ માટે ગરમ મસાદો	૨
શાદનો મસાદો...	૨
ખોપરાનો મસાદો ...	૨
મેથનનો મસાદો...	૩
શાદનો મસાદો નંબર ૪...	૩
" " " ૫...	૩
બાજીનો મસાદો ...	૪
શાદ, ઢાગ માટે દક્ષિણી રીતનો મસાદો ...	૪
" " " નંબર ૨	૪
શાદનો મસાદો નંબર ૧	૫
શાદનો મસાદો નંબર ૭	૫
શાદ બાજીમાં મેગવવાનો શાદનો મસાદો ...	૫
" " " નંબર ૨	૬
" " " નંબર ૩	૬
" " " નંબર ૪	૬
દિન્દુસ્તાની રીતનો ગરમ મસાદો	૬
" " સારો મસાદો...	૭

વિષય.

૫૪

" " " આમચુર...	૭
પાંચમી રીતનો મસાદો ...	૭
" બીજી રીત ...	૮
બાજીનો મસાદો ...	૮
પ્રકરણ બીજું. છુટી છુટી જાતની ચટણીઓ, કચુબરો વિગેરે બનાવવા વિષે.	
ચટણીઓ બનાવવાની સૂચના	૮
ગંગાજીની ચટણી ...	૯
શાદની ...	૧૦
ચોરનાં પાંદડાંની "	૧૦
અડદની ઢાગની "	૧૦
આમલીની " "	૧૦
આંબાગાંની " "	૧૧
કાણીની " "	૧૧
કેરીની " "	૧૨
કેળાની " "	૧૨
કોવમીરની " "	૧૨
કુદીનાની " "	૧૩
મસાદાના બાજીને કે ખાવાની	૧૩
" " " બીજી રીતની	૧૩
કોવમીરની બીજા નંબરની	૧૪
આદાની ...	૧૪
મીઠા લીંબાની ...	૧૪

આંબળાંની બીજ નંબરની	૧૪	માખરનું	”	”	... ૨૨
કાચાં દાડમની...	... ૧૫	મૂળાનું	”	”	... ૨૩
કેડાંની	... ૧૫	મોઘરીનું	”	”	... ૨૩
કરમદાંની	... ૧૫	કાકડીનું	”	”	... ૨૪
ચણાની દાળની...	... ૧૫	પ્રકરણ ત્રીજું. છુદી છુદી			
લીલાં મરચાંની ચટણી	... ૧૬	જાતનાં રાચતાં બનાવવાવધે.			
કોઠમની	... ૧૬	બટાટાનું રાચતું...	...	૨૪	
ઈંચિજી રીતની	... ૧૬	કાકડીનું રાચતું	...	૨૫	
” ” કુદીનાની	... ૧૭	કહોળાનું	”	...	૨૫
તણની	... ૧૭	ખારેકનું	”	...	૨૬
ખોપરાની છીંદની	... ૧૭	કાણનું	”	...	૨૬
ખોપરાની	... ૧૮	ખોપરાનું	”	...	૨૬
લસણની	... ૧૮	લીલાં મરચાં, આદુ અને કોચ-			
જીરાની	... ૧૮	મીરનું રાચતું	...	૨૬	
ખજૂરની	... ૧૮	કેળાનું	”	...	૨૬
દાંબેદાની	... ૧૯	સુરણનું	”	...	૨૭
બંગાળી	... ૧૯	ચકરીઆનું	”	...	૨૭
કેળાંની	... ૧૯	મૂળાનું	”	...	૨૭
કાણની	... ૨૦	મોઘરીઆનું	...	૨૮	
સરકો બનાવવાની રીત	... ૨૦	મૂળાનું બીજી રીતનું રાચતું	...	૨૮	
શેરડીનો સરકો...	... ૨૦	” ત્રીજી રીતનું	”	૨૮	
બીજી રીત	... ૨૦	પપનસનું	”	”	૨૮
ગોળનો સરકો...	... ૨૦	અળવીના દાંડલાનું	”	૨૯	
હીંમુના રસનો	... ૨૧	બમરજનું	”	૨૯	
બદામીના રસનો	... ૨૧	લીંબુનું	”	૨૯	
કાદાનો ક્યુબર	... ૨૧	અનન્નાસનું રાચતું	...	૨૯	
પપૈયાનું ક્યુબર	... ૨૨	આદુનું	”	૩૦	
મેરી તથા રાચણું	... ૨૨	રોવરજનું	”	૩૦	

કેળા કુવડું ૩૧
આંગળું રાવડું ૩૧
પ્રાણી ચોખું. લુટી લુટી	
બાળનાં અધાણાં બનાવવા	
ની દુનિએ	
બાંધેલાં લીટું અધાણું ૩૨
બાંધેલી પેરીનું "	... ૩૨
" બીજા નંગરનું	... ૩૩
બેર પેરીનું "	... ૩૩
લાખા પેરીનું ૩૪
મેથેલા પેરીનું "	... ૩૪
બીજી રીત "	... ૩૪
મુગલાઈ રીતનું મરચા પેરીનું	
અધાણું ૩૫
" ચાસણીવાર પેરીનું અધાણું	... ૩૫
મુગલાઈ રીતનું મેથેલા પેરીનું	
અધાણું ૩૬
ચાખા પેરીનું અધાણું ૩૮
પેરીનું મોગલાઈ અધાણું ૩૮
ચાખી પેરીનું મોગલાઈ અધાણું	... ૩૯
મેથેલા પેરીનું અધાણું ૩૯
" " ત્રીજા નંગરનું	... ૪૦
ચાખા પેરીનું અધાણું ૧ લા	
નંગરનું ૪૦
આણું અધાણું ૪૦
" બીજી રીતનું ૪૧
મેથેલા રહાવડું અધાણું ૪૧
મેથેલાનું " "	... ૪૧

કુમળીનું " "	... ૪૨
ચાખાનું " "	... ૪૨
ચાખાનું " "	... ૪૩
બાંધેલી પેરીનું "	... ૪૩
લીટું અધાણું ૪૪
પીપાપીપીનું "	... ૪૪
ચાખી પીપાપીનું	... ૪૫
પેરાનું "	... ૪૫
ચુંધનું "	... ૪૫
ચરખનું "	... ૪૫
પીપાપીપી પેરાનું	... ૪૭
કુમળીનું "	... ૪૭
લીટું લગર લગા આણું ૪૮
વાંસનું "	... ૪૮
લીટું મગાસી રીતનું	... ૪૯
ખારેનું " "	... ૪૯
પેરાનું " "	... ૫૦
કુવડું " "	... ૫૦
આંગળું " "	... ૫૦
ચરખાનું " "	... ૫૦
બેર પેરીનું "	... ૫૦
ખાંડ પેરીનું "	... ૫૧
ચેળા પેરી	... ૫૨
લુટી રીતનું મેથેલા પેરીનું	... ૫૨
મરચા ચરખું અધાણું ૫૨
લિનુસ્ટાન રીત પ્રમાણે પેરી આણું	... ૫૩
" રોળા તેવડું ૫૩
" તેલ અગર પાણી સીરામડું	... ૫૪

તરત ખાઈ ચકામ એવું	૫૫
લીંબુનું અથાણું	૫૬
ખીંચ રીત	૫૨
આમળાંતું	૫૭
કારેલાંતું	૫૮
આમળીનું	૫૯
કુંવરનું અથાણું	૫૯
ચુંદાનું	૬૦
મુકાં લાલ મરચાંતું	૬૦
બાવળના પરડાનું	૬૦
ફણસનું	૬૦
ગાનર, આલુ વિગેરેનું	૬૧
પ્રકરણ પમું તથા ફડું જુદી	
જુદી જાતનાં શાકો, દાળો,	
ભાજીઓ, ભજીયાં, પતરવેલી-	
આં બનાવવાની રીતો.	
કારેલાંતું શાક	૬૧
ખીંચ રીતનું	૬૨
દક્ષણી રીતનું	૬૨
કારેલાં તથા કઠોડાંતું	૬૩
કઠોડાંતું	૬૩
ફેળાંતું	૬૩
ખીંચ રીતનું	૬૪
કઠોડાંતું	૬૪
ખીંચ રીતનું	૬૫
કંઠાળા કઠોડાંતું	૬૫
ફેડાંબડાંતું	૬૬
વંતાકનું	૬૬

ખીંચ	૬૬
ત્રીજી	૬૭
ચોથી રીતનું	૬૭
પાંચમી રીતનું	૬૭
નરમ શાક	૬૮
રેવેયાં વંતાક	૬૯
વંતાકનું બરત	૭૦
ખીંચ રીત	૭૦
વધારેણું	૭૧
વાલોળનું શાક	૭૧
ખીંચ રીત	૭૨
વાડ કારેલાંતું	૭૩
કાઠીંગડાંતું	૭૩
પરવરનું	૭૩
પડોળાંતું શાક	૭૪
પાપડીના લીલવાનું	૭૫
પાપડીનું	૭૫
મલકાનું શાક	૭૬
મવારશજીનું શાક	૭૭
ચોળાફળી	૭૮
મેગડાનું	૭૮
મીસોડાનું	૭૯
કડવાં મીસોડાંતું	૭૯
તુરીઆંતું શાક	૮૦
ડોડીનાં ડોડવાનું શાક	૮૧
દુધીનું શાક	૮૧
મેગવણીવાનું દુધીનું શાક	૮૨
દુધી અને ચણાની દાળનું	૮૩

સોમરીઓનું ૮૩	તુવેરના લીલવાની ૯૮
સરખવાની ઠોરિનું ૮૪	રતાળુની પતરી ૯૮
બોંડાનું યાક ૮૪	બટાટાની પતરી ૯૯
ખડખુચનું યાક ૮૫	પતરવેલીઆં રૂરવાની રીત ૯૯
ખીરાનું યાક ૮૫	ખમખડોહગાં બનાવવાની રીત ૧૦૧	...
મુખનું યાક ૮૫	પાટુડી બનાવવાની રીત ૧૦૧
રતાળું ૮૫	પાટવડીઓ ૧૦૨
„ દહીંવાળું ૮૫	પાપડી ચોખાંની ૧૦૩
અગવીના માંડીઆનું ૮૭	મુડીઆં „ „ ૧૦૩
બટાટાનું યાક ચાર બનતું ૮૭-૮૮	...	ચણાની દાગ લગવાની રીત ૧૦૪
ઠંઠરી આંનું ૮૯	મમની દાગ લગવાની રીત ૧૦૫
બેલ ક્ષોળાનું ૮૯	પાપડીનું ઉધીયું બનાવવાની ૧૦૫
કોખીનું ૮૯	પાપડીનું મિશ્રિત ઉધીયું ૧૦૫
કેવડું નરમ યાક ૯૦	કુપ પડવા ૧૦૬
કળમેલા કોળા ૯૧	દારી ૧૦૬
મેથીની બાજ ૯૨	બદામની દારી ૧૦૭
તાંદગળની બાજ ૯૨	કોખીનું યાક ૧૦૮
મુવાની બાજ ૯૩	દિન્દુસ્તાની રીત પ્રમાણે	...
કોડીની બાજ ૯૩	પરરતું યાક ૧૦૯
મેથીની બાજ ૯૪	„ દારેલાં બરીને યાક ૧૦૯
લાંબડી, કંઠરી અને રેબરાની ૯૪	...	„ રતાળું યાક ૧૧૦
ઝગા અને મોણરીની ૯૪	રીંગણાનું બરત ૧૧૧
લીલાં મરચાની બાજ ૯૪	કેરીઓનો અમૃતો બનાવવાની	...
ચોરના પાનની બાજ ૯૪	રીત ૧૧૧
તુવરની દાગ અને રીંગણની	...	„ મુંચેડો „ ૧૧૧
આમડી ૯૫	આગલીનો મુંચેડો ૧૧૨
ચણાની દાગની આમડી ૯૫	કેરીઓનો ફળેતો ૧૧૨
બટાટાની આમડી ૯૭	તુવેરની ખારી દાગ બનાવ	...
		વાની રીત ૧૧૩

„ મોળી દાળ ...	૧૧૪
તુવેરની દાળ ...	૧૧૪
અથા અને તુવેરની ખાડીદાળ	૧૧૪
તુવેરની મસાલાદાર દાળ...	૧૧૪
મગની લોચા પડતી દાળ...	૧૧૪
ચોળાંની દાળ...	૧૧૬
આખા મગનું સાક ...	૧૧૬
મમના રૂચુઆ કુરેલાની દાળ.	૧૧૭
પાંચ જાતની દાળ ભેગી	
ખનાવવાની રીત ...	૧૧૮
અડદની દાળ...	૧૧૮
મગની દાળ ...	૧૧૯
પાંચ જાતની ભેગી કેવડી દાળ	૧૨૦
દાળનું ઓસામણ ...	૧૨૧
પ્રકરણ ૭ મું. જુદી જુદી જાતનાં લોચાનો તથા પકવાનો ખનાવવા વિષે.	
જુદી જુદી જાતનો કંસાર ...	૧૨૨-૧૨૩
ચુરમાના લાડુ ...	૧૨૪
શીરો કરવાની રીત ...	૧૨૫
સાધારણ કંસાર ...	૧૨૬
વેડમી (પુરણ પોળી) ...	૧૨૬
માલપુકા ...	૧૨૭
રોટલી તથા પુરી ...	૧૨૮
પાપડ ...	૧૨૮
અનારસાં ...	૧૨૯
મુલકંદ ...	૧૩૦

મુલાખાજીયુ ...	૧૩૦
મુલમુલાં ...	૧૩૧
„ દહીંનાં ...	૧૩૧
„ માવાનાં ...	૧૩૧
ફુધની મુલધી ...	૧૩૨
ચોળ પાપડી ...	૧૩૨
„ નાળીએરની ...	૧૩૩
માંડીયા ...	૧૩૩
ધારી ...	૧૩૪
પંડિનું દુધ કાઢવાની રીત...	૧૩૪
„ તળેલું ...	૧૩૬
„ રંધેલું ...	૧૩૬
ધારી જદામ, પીસાંની...	૧૩૬
અમૃતપાક ...	૧૩૭
મહેસુર ...	૧૩૭
મોહનપાક ...	૧૩૭
સાદી ધારી ...	૧૩૮
ધારી ખોપરાની ...	૧૩૯
„ અડદના લોટની ...	૧૩૯
ધારમાં ...	૧૪૧
„ મગની દાળ તથા અડદના	૧૪૧
ધુપરા ...	૧૪૧
ધેનર ...	૧૪૩
ધસોટ ...	૧૪૫
ચીકી ...	૧૪૫
જાંભળી ...	૧૪૫-૧૪૭
ઢોકળાં સાદાં તથા શીલેલાં.	૧૪૭
ખમણ ઢોકળાં ...	૧૪૯

દહીવાડાં	... ૧૪૯	છીલવાના કુરરા	... ૧૬૪
દહીવરાં	... ૧૫૦	ચોખાની પાપડી	... ૧૬૫
દુધ પડુવા	... ૧૫૦	મગન મંદીઆ	... ૧૬૫
દુધપાક	... ૧૫૧	પેંડા	... ૧૬૬
„ બીજીરીતનો અને રોચીઓ	૧૫૧	પાંચી	... ૧૬૬
દુધ રોટલી	... ૧૫૨	મદામની પાપડી	... ૧૬૭
દુધનો દુધ્ધો	... ૧૫૨	ખરડી	... ૧૬૭
દાખલીઆ	... ૧૫૩	મદામની રોટલી	... ૧૬૮
ધુલી	... ૧૫૩	ખાસુરી	... ૧૬૮
નાન	... ૧૫૪	દુધનાં બીજીટ	... ૧૬૮
નાનખટાઈ	... ૧૫૪	મળ્યાં બીજીટ	... ૧૬૯
પરેડા	... ૧૫૫	બીરંજ	... ૧૬૯
પોસ્તાની પાપડી	... ૧૫૬	ચતુરંજી બીરંજ	... ૧૭૦
દુધનાં પૃ	... ૧૫૭	કુલવડી	... ૧૭૩
પુરણીઆ	૧૫૭-૧૫૮	દીઆં	... ૧૭૩
કેળાંની પુરી	... ૧૫૮	દાંડા	... ૧૭૩
ખારી પુરી	... ૧૫૮	દરથી પુરી	... ૧૭૪
પુરી ચણાના આટાની...	૧૫૮	મયુરાંના પેંડા	... ૧૭૪
„ દહીની	... ૧૫૯	સુધા પેંડા	... ૧૭૫
„ દબ્બા અથવા મોટી	૧૬૦	મીઠા માખર	... ૧૭૫
„ કેરીના રસની	... ૧૬૦	આરા મોજા માખર	... ૧૭૫
„ દીંમડાંના મોટની	... ૧૬૦	બીરંજ ત્રીબ નંખરનો	... ૧૭૬
„ ખટાટાની	... ૧૬૦	ટોર	... ૧૭૭
પુડા	... ૧૬૧	ખાણપુડા	... ૧૭૭
ચેંદાની પુરી	... ૧૬૧	„ બીજીરીતના	... ૧૭૭
કુરરા પુરી	... ૧૬૨	આરખીનીપન મીઠાઈ	... ૧૭૮
ચણાની રાગની પુરી	... ૧૬૩	મેઢેસુર	... ૧૭૮
ચંચામન	... ૧૬૩	„ માવનો	... ૧૭૯
„ નંખર બીજો	... ૧૬૪	„ મદામનો	... ૧૮૦

દહીવડાં	... ૧૪૯	લીલવાના કુપરા	... ૧૬૪
દહીવરાં	... ૧૫૦	ચોખાની પાપડી	... ૧૬૫
ફધ પડવા	... ૧૫૦	મગન મંડીઆ	... ૧૬૫
ફધપાક	... ૧૫૧	પેંડા	... ૧૬૬
„ બીછ રીતનો અને રોરીઓ ૧૫૧		પાંજી	... ૧૬૬
ફધ રેલથી	... ૧૫૨	મદામની પાપડી	... ૧૬૭
ફધીનો ફુખ્ખો	... ૧૫૨	નરથી	... ૧૬૭
દાખથીઆ	... ૧૫૩	મદામની રેલથી	... ૧૬૮
ચુથી	... ૧૫૩	નામુદી	... ૧૬૮
નાન	... ૧૫૪	ફધનાં બીચ્છીટ	... ૧૬૮
નાનખટાક	... ૧૫૪	મળ્યાં બીચ્છીટ	... ૧૬૯
પરેડા	... ૧૫૫	બીરંજ	... ૧૬૯
પીસ્તાની પાપડી	... ૧૫૬	ચતુરંજી બીરંજ	... ૧૭૦
ફધનાં પા	... ૧૫૭	કુલવડી	... ૧૭૩
પુરણીઆ	૧૫૭-૧૫૮	રોઆં	... ૧૭૩
ટેગાંની પુરી	... ૧૫૯	રાડા	... ૧૭૩
ખારી પુરી	... ૧૫૯	રરથી પુરી	... ૧૭૪
પુરી ચણાના આટાની...	૧૫૯	મયુરાંના પેંડા	... ૧૭૪
„ દહીંની	... ૧૫૯	સુશ પેંડા	... ૧૭૫
„ દખ્ખા અથવા મોટી	૧૬૦	મીઠા ભાખર	... ૧૭૫
„ ટેરીના રસની	... ૧૬૦	ખારા મોળા ભાખર	... ૧૭૫
„ ચીંમડાંના લોટની	... ૧૬૦	બીરંજ ત્રીજા નંબરનો	... ૧૭૬
„ બટાટાની	... ૧૬૦	ડોર	... ૧૭૭
પુદા	... ૧૬૧	માવપુડા	... ૧૭૭
મેંદાની પુરી	... ૧૬૧	„ બીછ રીતના	... ૧૭૭
કુપરા પુરી	... ૧૬૨	આરમીનીપન મીઠાઈ	... ૧૭૮
ચણાની દાઝની પુરી	... ૧૬૩	મેહેસુર	... ૧૭૮
પંચામૃત	... ૧૬૩	„ માવનિ	... ૧૭૯
„ નંબર બીચ્છો	... ૧૬૪	„ મદામનો	... ૧૮૦

વધારેલાં ખાણાં	...	૨૧૨
ખાણનાં વડાં	...	૨૧૨
નું ખોલવું	...	૨૧૩
ખાણ	...	૨૧૩
ખાણલી	...	૨૧૪
સાદા	...	૨૧૪
મેચકુર	...	૨૧૪
ચાપવણલી મેચક	...	૨૧૬
મેચાના હાથ	...	૨૧૬
હાથલી	...	૨૧૭
કરકાર કરવાની રીત	...	૨૧૭
કરકર વડી	...	૨૧૮
ખર્ચર બનાવવાની રીત	...	૨૧૯
ચુખવાળી હાથ	...	૨૧૯
મેચાળી વડાં	...	૨૨૦
રજાવાર કરવાની રીત	...	૨૨૦
મચકાળો હાથ	...	૨૨૦
ચીથોળાના હોળની વસ્તુઓ	...	૨૨૧
ફરક, જાણ, સ્થાન, દારી
ખાંડવાની રીત	...	૨૨૨
સાદો બાત બનાવવાની રીત	...	૨૨૩
વધારેલો બાત	...	૨૨૪
દલીવારો બાત	...	૨૨૪
હોળના રસ મિશ્રિત બાતને
બનાવવાની	...	૨૨૬
વંદા.કો બાત	...	૨૨૬
ખાણાં, કીથોળા, દુનીયાં કે
પરકરો બાત	...	૨૨૭

જોગ બાત	...	૨૨૮
જામનો બાત	...	૨૨૮
ચાકરુનો મીઠો બાત	...	૨૨૮
સાદીયાં મીઠો બાત	...	૨૨૯
ફા સાથેનો મીઠો બાત	...	૨૨૯
કેરીઓના રસ સાથેનો બાત	...	૨૩૦
મીઠો કેસરી બાત	...	૨૩૧
અનનાસનો બાત	...	૨૩૩
મદાવાનો બાત	...	૨૩૪
ચુખવાળી ખીચડી	...	૨૩૫
દોરેની દાળની ખીચડી	...	૨૩૬
નું કોરેની ખીચડી	...	૨૩૭
ચળાની દાળની ખીચડી	...	૨૩૭
મચી દાળની ખીચડી	...	૨૩૮
જાણીની ખીચડી	...	૨૩૯
મકર, બર વિચેની ખીચડી	...	૨૪૦
વધારેલી ખીચડી	...	૨૪૦
જાણીના હોળાની ખીચડી	...	૨૪૦
મનપસંદ ખીચડી	...	૨૪૧
મદમા જાણાલી ખીચડી	...	૨૪૧
લેણા ખીચડી	...	૨૪૨
૭ જાળની દાળની ખીચડી	...	૨૪૨
ચાકરુવાળી ખીચડી	...	૨૪૩
કેસરીયા ખીચડી	...	૨૪૩
પ્રકરકુ ૮ મું. મુરખા, શર-
બલો, ખાંડ, મીઠી, ચાકરુ, કાઠી
બનાવવા વિધે
ખાખાળો ફરકો	...	૨૪૫

જાતજાત નં ૧ હો...	૨૧૪	જાતીય પાઠ	... ૨૦૬
" " નં બીજો...	૨૦૦	જાતજાત	... ૨૦૪
ખેતરપાઠ	... ૨૦૦	મદદાત્રિ૧૨ પાઠ	... ૨૦૪
મેદીપાઠ	... ૨૦૧	શાખી	... ૨૮૦
" નં બીજો	... ૨૦૨	મદદાત્રિ કુખ વૃક્ષ	... ૨૮૨
કુંદ મધીજો	... ૨૦૨	કુરેખાની વૃક્ષ	... ૨૮૩
સાલખપાઠ	... ૨૦૨	લિચ્છક વૃક્ષ	... ૨૮૩
લખપાઠ	... ૨૦૩	રાખવટમ વૃક્ષ	... ૨૮૩
મેદીપાઠ	... ૨૦૪	મદદાત્રિ૧૩ વૃક્ષ	... ૨૮૪
આતીમેપાઠ	... ૨૦૪	મદદાત્રિ૧૪ વૃક્ષ	... ૨૮૪
સોખાવ મુડીપાઠ	... ૨૦૫	નારાયણ વૃક્ષ	... ૨૮૪
હરે પાઠ	... ૨૦૬	જુદી જુદી ધંભે ખાવાથી	
બીજો લટખ પાઠ	... ૨૦૭	૧૫૬૫ જાતજાત	૧૫૬
કુસુમ પાઠ	... ૨૦૮	૧૫૬૫ જાતજાત	... ૨૮૫

(પ્રત્યેક સ્ત્રી પુરુષે મનન કરવા યોગ્ય શુદ્ધસંસ્કારની શિખા-
મહોનો અપૂર્વ મથ.)

નવ-દંપતીને શિખામણ.

પૃષ્ઠ ૩૦૦, ઉચ્ચ ગ્લેઝ કાગળ, સોનેરી પાકું પૂઠું.
મૂલ્ય રૂ. ૨) વી. પી. પોસ્ટેજ ૬ આના વધારે.

હાલના સમયમાં જુવાન સ્ત્રી પુરુષો શુદ્ધસાધનમાં વિચરતાં
આદાર-વિકારાદિના નિયમોથી બહુધા અજાન રહેવાથી અનેક રીતે
દુઃખી થઈ પડે છે. અજાન, વહેમ, ખરાબ સોગત, કુટેવો, વિકારનો
અતિયોગ, સ્ત્રીઓની આરોગ્ય સંબંધી અણસમજ, વાંઝીલાપણું, જુવાન
વયમાં યનાં અનેક બચકર તથા શુભ દર્શો, મર્ત્યસંચાર, પ્રસવ અને
બાળકની માવજત સંબંધી અજાન છત્વાદિ કારણોને લીધે અનેક
નવ-દંપતીઓના શુદ્ધસાધન જીવનાં નરકવાસ ભોગવવા નેવો દુઃખ-
જનક જણાઈ આવે છે. નવ-દંપતીઓ પોતાના શુદ્ધસાધનના પ્રારંભ-
થીજ ને ટેકલીક ઉપયોગી શિખામણો મેળવી સે તો તેઓનો સંસાર
મુખમાં વ્યતીત થાય. આવી સર્વ પ્રકારની શિખામણો આ પુસ્તકમાં
મે સ્ત્રીઓના સંવાદરૂપે સરળ ભાષામાં રચાવેલ છે. તેમાં યુવાવસ્થા,
સ્ત્રીસમાગમ, સ્તન, કાનુની ટકાવ, લગ્ન, વીર્ય અને આત્મેવ મર્ત્ય-
સંચાર, મર્ત્યધારણના લક્ષણો, કયા ઉપાયોથી મંત્રાન મુંઝવે થાય?
વંશ વધારવાના ઉપાયો વગેરે અતિ ઉપયોગી ૪૬ પ્રકરણો છે. આ
પુસ્તકની પહેલી આદિતિ એકજ વર્ષમાં ખલાસ થઈ જવાથી બીજી
આદિતિ કદાચવાની જરૂર પડી હાલ ત્રીજી આદિતિ આવે છે. એ જ
તેની ઉપયોગિતાનું સૂચન કરે છે. દી. ૧. ૨)

મગવાનું સ્વચ્છ-મહાદેવ રામચંદ્ર બાગુટે.

ત્રણ દરવાજા-અમદાવાદ.

“જોશકે તરીકે વપરાતા તમામ જાનનાં પદાર્થો સહેલાઈથી
જનાવતાં શીખવાનું સાધન.

શાક, પાક, પકવાનચાલ્ય.

પ્રકરણ ૧ લું.

લુટી લુટી જાતના ગરમ અને સાદા ખેતીમાં
તેયાર કરવા વિશે.

૧. પાટલી રીતનો શાકનો મશાલો.

ધાણા ચેર ૨, છરૂ ચેર ૭, સર્ક અધોગ, મેથી
અધોગ, તમાલપત્ર તોડો ૧, લવીંગ તોડો ૧, મરી તોડો
૭, બારીઆન નવદાંક, સુકાં મચ્યાં અધોગ, ખસખસ અ-
ધોગ, તજ તોડો ૧. એ પેટી તજ, લવીંગ, મરી એ શી-
વાયની તમામ ધીજને તેડમાં નખીને ફળી તાંખવી. પછી
તજ, લવીંગ, મરીને વાગી મેળવી લેવાં આ મશાલોને
ખપ જેટલો ગ્રાકમાં વાપરવો.

૨. શાકનો આદો મશાલો.

લાલ મરચાં ૨ ચેર, ધાણા ૨ ચેર, તજ ૧ ચેર,
શાકછરૂ ૧ તોડો, હળદર ૫ તોડો, પુરવી ઘણા ૪ તોડો,
છરૂ ૫ તોડો, તમાલપત્ર ૪ તોડો, મીઠું ચેર ૭, દમડ-
કુલ ૨ તોડો, મચાલી બવંચી ૪ તોડો, ખોપરૂ ૧ ચેર,
લવીંગ ૫ તોડો, તજ ૪ તોડો, મરી ૪ તોડો, હીંગ ૧

તેલમાં જણ દાઢ થાય ત્યાં મુખી લગવી, પછી તલને પલ્લુ તે મુજબ લગવા, તેપલ્લુ જણ દાઢ થાય એટલે મરચાં ખાં-
રેલાં નાંખી નીચે કાચી દહાવી ખપ મુજબ મીઠું નાંખી
દાઢ, દહીં તથા જમરણ, બાલ સાથે ખાવામાં આણ
લાગે છે.

૬. મેથીનો મથાણો (કેરીઓ સાથે ખાવાનો)

મેથી ગ્રેર બા, દીંગ ૨ રૂપીયાભાર, મરચાં અડધોગ્રેર,
દાઢધર ૨ રૂપીયાભાર, મીઠું ખપ એટલું હેમ પ્રથમ મેથી
જણ તેલમાં લગી જણ આખીપાખી બાગી કરી, એ તથા
મરચાંને બૂકો એક કરી અંદર જણ દીંગનો વધાર કરી
મહિ દાઢધર તથા મીઠું નાંખી રાપરવો, આટીજ રીતે જ-
થાણામાં ભરવાનો મથાણો માપ પ્રમાણે કરવો જમણો પણ
ખાવામાં આણ લાગે છે. કાચી કેરીનું કે ફાંજીનું કચું-
જરમાં પણ નોખાય છે.

૭. શાકનો મથાણો નંબર ૪.

ધાણા તેલો ૧, દાઢ મરચાં તેલો બા, છાંદ તેલો
૧, દીંગ ૧.૭ ૨, મરી તેલો ૧, દાઢધર તેલો ૧ એ પ્રમા-
ણે ૭ ચીજો લાગીને તેમણી ધાણા, છાંદ એ એ એક વાજ-
ણમાં તેલ નાખી તેમા જ.ક રેકવા, ને બાકી રહેલી ચાર
ચીજોને ચાં પરી નડકે તપાવીને એ સગવે એકઠી કરી બા-
રિક ખાંડક એટલે મથાણો તેવાર થયે. તેને લાકડનું અ-
ગર કાચનું ડાઢકના બનેનું મજબૂત બુધવાળી જાટલીમાં
ભરવો ને કાંઈ બાજુનું નાખવે. ઉપનો મુખારે નાંખવે.

૮. શાકનો મથાણો નંબર ૫

લગીંગ તેલો ૧, દાઢધર તેલો ૧, છાંદ તેલો ૧

રંતુ જા મચાલો જાદવાદ્રિયા કરતાં વધુ વખત રહેતો નથી.

૧૨. શાકનો મચાલો નંબર. ૬

કાકાં મરી તેલો ૧, છડ તેલો ૧, દાદ મરચાં
નં ૨, દાદર તેલો ૧, મેથી તેલો ૧, ખીણ દીંગણાં
પાન નં ૧૦, જા ચીજે મુકવી લેલમાં તળીને છડી
નં ૧૦, પછી જરૂરી જગર લાકડાના દાગમાં જરૂરી,
જા મચાલો ૫૫ લેટલો શાક, દાગમાં નાંખવો.

૧૩. શાકનો મચાલો નંબર. ૭

મુદ્રી દાદર તેલો ૨, છડ તેલો ૧, મેથી તેલો ૧,
મરી તેલો ૧, ધાણા તેલો ૧, દાદ મરચાં નં ૨, એ
પ્રમાણે છ ચીજે પેદ્રી મેથી તથા દાદર એ એ ચીજેને ધીમાં
થેદ્રીને દાદ કરવી, ને બીજી રહેલી રહેતો તથા ખીણ દી-
ંગણાં પાન એ સરવે થડી એ લોકે મુકવી જરાક થેદ્રીને
આરિક ખાંડી દળીને એ સરવે મચાલો મેળવીને જરી તા-
ખવો, ૫૫ લેટ શાક, દાગ, લાજમાં નાંખવો.

૧૪. શાક, લાજમાં લોટ મેળવવાના મચાલો.

લોટ મચાલો નંબર. ૧

જે જે લવડો લોટ મેળવવા હોય, તે તે ચીજને ચા-
કળા પાણીમાં એક ચાત પથારી ચાખવી ને બીજે દિવસે
કોરી કરી મુકવીને દગવી, એટલે તુવેરની દાગ, ચણાની દાગ,
જાદની દાગ, અને ચાખળા એક ચાત પથારીને બીજે
દિવસ મુકવી દગવાં, એ ચારે ચીજનો સરખા વચને લોટ
લેઈ એકલો કરવો, પછી તેને એક મળખૂત દાંકણાવાળા
વાસણમાં નાંખી ચાખી મુકવો. ઉપયોગમાં લેવા માટે પંદર
દિવસથી વધુ દહાડા માટેનો કરવો નહીં. નહિતો જગડી

સરખા વજને લેઈ કુટી કપડેથી ચાળી ઉપયોગમાં લેવો. આ મસાલો દાગ, શાક વિગેરેમાં નાંખવાથી તે સ્વાદિષ્ટ થાય છે, એટલુંજ નહિ, પરંતુ એ મસાલામાં અમ્મિ દીપન કરી બૂખ લગાવી અલ્બુ દાગવાનો પણ શુદ્ધ સમાચેલો છે.

આદો મસાલો—હળદર, લાલ મરચાં, વરીયાળી ધાણ, તમાલપત્ર, તજ એ ચીજો સરખા વજને લેઈ ખાંડી કપડેથી ચાળી ઉપયોગમાં લેવો.

હિન્દુસ્તાની રીતનાં આંખોળીયાં (આમચુર) —જ્યારે દેરીઓમાં એટલી ઉત્પન્ન થાય એવડી મોટી થાય ત્યારે ઉઘારી લાવી ઠોઢી દરેક દેરીની માત્ર બેજ કાઢે કરી તરકામાં સૂકવવી, જ્યારે બરાબર સૂકાર્થ બધ ત્યારે પાણીથી ધોઈ નાંખવી, બાદ હીંગને પાણીમાં ઓગાળી દેરીઓની કાઢે ઉપર છાંટી તરકે સૂકવવી, અને બીજા દિવસે મીઠાનું પાણી છાંટી તરકે સૂકવવી. બરાબર સૂકાયાબાદ ખાંડી કપડાંથી કરી મેથી, છર, હીંગ, ધાણ, તજ, હળદર, મરચાં, રાઇ, એ ચીજોને કુટી કપડેથી ચાળેલું ચૂર્ણ અને સરસીયું તેલ એકઠું મેળવી તેમાં દેરીઓના ચૂર્ણને રગદોળી એક માટીના રીસ વાસણમાં બરી ઉપર તે કઠકાઓ દૂઝી બધ તેટલું સરસીયું તેલ નાંખી વાસણનું મઠોડું બાંધી બે મઢીના રાખી મૂકવું, ત્યારબાદ દાગ, શાક વિગેરે ને ચીજમાં તે આમચુર નાંખવા હોય તેમાં નાંખે તેો અત્યંત સ્વાદિષ્ટ બને છે.

પારસી રીતનો મસાલો—હળદર તેલ ૫, ધાણ તેલ ૧૫, મુંક તેલ ૧, તજ તેલ ૦, લાલ મરચાં તેલ ૦, કાળાં મરચાં તેલ ૧, લવિંગ તથા ભવંરિ એ દરેક બે બે આની ભાર, ચણકબાગ તેલ ૦, બાયફળ

તેલો ૧૧, વરીઆતી તેલો ચાર, આ ચીજોને બારિક ખંડી
કપડેથી આળી ઉપયોગમાં લેવું.

બીજી રીત—દળદર તેલો ૧૦, ધાણા તેલો ૧૦,
કાળાં મરીઆં તેલો ૧૦, કીધી તેલો છઠ્ઠા, મુંક તેલો ૫,
છી તેલો ગા, ઘાખા તેલો ૨૫, લાલ મરચાં તેલો ૧,
ઈલાયચી તેલો ૧૧. એ પ્રમાણે ચીજો લેઈ ખંડી કરીને
ઉપયોગમાં લેવી.

બાનનો મસાલો—છી તેલો ગા, લવિંગ તેલો
ગા, બારીઆળ તેલો ગા, એ પ્રમાણે ચીજો મેદનીને આ-
શરે આઠ ચેર બાન રાંધવાનો રોાય તેમાં એ મસાલો નાંખવો.

પ્રકરણ ૨ જી.

જુદી જુદી જાતની ચટણીઓ, કચુંખરો
બનાવવાની રીત.

મુચના—ચટણી અનેક જાતની બને છે, તેમાં મુ-
ખ્યત્વે કરીને નીચેની ચીજોની ચટણીઓ સારી સ્વાદીષ્ટ
થાય છે. કેાથમીર, (લીલાધાણા) ખારેક, મીઠો લીંબડો,
અડદની દાળ, ફુદીનો, ખજુર, કેાકાં, કેાકમ, આંબકી, અ-
જમો, મોરના પાન, કાચી કેરી, રીંગણ, દેળાં, દ્રાણ, આં-
બળાં, આદુ, હાડમ, કરમકાં, ચણાની દાળ, જોખર, તલ,
છર, લસણ વગેરે ચીજોની ઉત્તમ ચટણીઓ બને છે.

ઉપર લખેલી તમામ ચીજોમાંથી જે ચીજની ચટણી
કરવી હોય તે ચીજ લાવીને સુધારી ઝીણી કરવી અથવા



કાંદાની ચટણી.

પાચેર સદેહ કાંદા લાવીને ઊઘીને બારિક ધીણી એક કપડામાં પાચેર તેડ પુરી તળી કાઢવા, લાલ યાય એટલે ઠંડા પડવા દેઈ એક કપડામાં કાંદાના ગરને નાંખી તેડ નીચેવી કાઢવું. પછી લાલ મરચાં તોલો ૦૧ ખુજબારિક વાટીને તબેક્કા કાંદાના ગરમાં મેજવવાં, પછી તેમાં ખારેક તોલો ૦૧ અને મીઠુ તોલો ૦૧ ખાંડી બૂકો ઠરી તમામ એકત્ર કરો લેવું અને એક વામણમાં ભરી લેઈ ખાવાના ઉપયોગમાં લેવાથી ધણીજ સ્વાદીય ચટણી જણાયે.

ઘોરના પાનની ચટણી.

સારાં કુંજાં ઘોરનાં પાન ચેર ૦૧, લાવીને દેવતામાં ભારી કાઢાડવાં. પછી તેને નિચેવી પાણી કાઢાડી નાંખી પછી આદુ, લીલાં મરચાં, છરૂ, લસણ મીઠું એ સર્વ એકત્ર કરીને બારિક વાટવાં. એ ચટણી ખાવાથી જઠરાગ્ની પ્રવિસ યાય છે, તથા જાડે સાફ લાવી વાયુ, ચુંક, એળે એનો નાશ કરે છે.

અડદની દાળની ચટણી.

પ્રથમ અડદની દાળ તોલા ૨, મીઠા લીંબડનાં પાન ૫, સુકાં મરચાં ૩ ત્રણ એ ચીજોને જુદી જુદી ધીમાં શેકી, પછ્યર ઉપર બારિક વાટવાં, તેમાં આદુ તોલો ૦૧ તથા મીઠુ તોલો ૦૧ મેજવી એક રસ ધુંટીને ચટણી બનાવવી, પછી તેમાં લીંબુનો રસ અથવા આંબડીનો તાલે ગર્જ મેજવી ખાવાના કામમાં વેવી.

આંબડીની ચટણી.

આદુ, લસણ, સુકાં મરચાં, દરેક પાચેર પ્રમાણે લેવાં

તથા તજ તોણ ૨ હેઇ સરકામાં ગીલું લસોટવું
(વાટવું). પછી વાજ આંખલી ચેર ૪ અને દ્રાક્ષ ચેર
૦૫ ને નરમ સરકા વટે પાઈ નાંખવાં પછી જલદ સરકો
૩ બાટલી લેઈ તેમાં ખાંડ ચેર ૪, પીંગાળી ગાળી લેઈ
તેમાં બધુ ભેળવી દહાઈ વાળી તપેલીમાં ધીમે તાપે ચુડા-
પર મુદી હલાવ્યા કરવું. ચટણી ત્યારે ઘટ યાય એટલે
ઉતારવી, ઠંડી યાય એટલે પોડોળા મ્હોને બાટલીમાં ભરી
મજબુત જુચ મારી રાખી મુકવી. તેમાં એટલી અંભાળ
રાખવી કે બાહારની હવા અંદર દાખલ યાય નહી, તેમ
કાગળપૂર્વક રાખ્યાથી લાંબો વખત રહ્યા છતાં બગડવા
પામતી નથી.

આંખળાંની ચટણી.

જારા ગાંઠ ઉપર પાકેલાં આંખળાં ચેર ૧૫ લાવી તે-
મને પાઈ દેસાં કરી જરા છુંદીને બોખરાં કરી માંહેથી
ઠગીયા કાઢાડી નાંખી, પચ્ચરા ઉપર લસોટવાં. પછી નરમ
ગેળ ચેર ૧૫, કચરા દહાડી નાંખેલું આદુ તોણ
૧, મરચાં તોણ ૨, મીઠું તોણ ૨ બારિક વાટી દહાઈ-
વાળી તપેલીમાં તમામ બરવું. પછી તેને ચુડા ઉપર મુદી
પીમા તાપથી ઘટ યાય ત્યાં મુખી ચમચાથી હલાવ હલાવ
કરી પકાવવું. આ ચટણીને બહુ કાલ નહી યથા દેતાં ઘટ
યાય એટલે ઉતારી પોડોળા મ્હોની બરલીમાં ભરી લેવી
દ્રાક્ષની ચટણી.

હલકા સરકામાં જરદાજુ ૮૦ કાંડેલા ચેર ૧, તથા ૮૦
કાંડેલી દ્રાક્ષ ચેર ૦૫૫ પાઈ નાંખી પછી ચર્ષ ચેર ૦૫,
ખાંડોર ૦૫, આદુ ચેર ૦૫, લસણ ચેર ૦૫, મીઠુ ચેર

૦૧ બદામની મીઠાં શેર ૦૧૧, વિલાયતી સરકો જલદ ૧ બાટલી. એ પ્રમાણે દરેક ચીજ લેઈ તેમાંથી ખાંડી બારિક કરવા જેવી હોય તે કરી તમામ ચીજ એકત્ર કરી એ પહોળા મહોની બરછીમાં ભરવી, બરછીનું મહો દીવસે ઉઘાડું રાખી મહો ઉપર ઝીલું કપડું ખાંધી એક મહીના સુધી તડકે સુકવી, અને બરછી રોજ હલાવતા રહેવી.

કેરીની ચટણી.

કાચી કેરીને ઝીણી છોલો નાંખીને કડકા કરેલા નવ ટાંક, આંખડી અધોળ, મીઠું તોલો ૧, દ્રાક્ષ નવટાંક, આદુ અધોળ, દસલુ તોલો ૧, જલદ સરકો ૦૧ બાટલી એ પ્રમાણે ચીજો પેક્રીની વાટવા જેવી ચીજ બારિક વાટી ખુબ લસોટી સઘળાંને મેળવી માંહે સરકો ઉમેરવો, પછી એ બાટલીમાં ભરી તેનું મહોં બંધ કરી લાખનું સીલ કરી પંદર દિવસ તડકામાં સુકી રાખવી, પછી ખાવાના કામમાં લેવી.

કેળાંની ચટણી.

એક ચમચો ચણાની દાળ અને મરચાં સુકાં નંગ ૫, જુદાં જુદાં ઘીમાં તળીને ઘણાંજ બારિક વાટવાં. પછી કાચાં તાજાં કેળાં મોટાં નંગ ૪ ને બાણી દાઢી બધા સામાન જોડે ખુબ લસોટવાં, પછી લીંબુનો રસ એક ચમચો નાંખી એક રસ કરી ચટણી ખાવાના કામમાં લેવી.

કોથમીર (હીંગાધાણા)ની ચટણી.

કોથમીરનાં પાંદડાંની જુક્રી નંગ ૬ લેઈ તેને સાફ કરી તેમાં કોકમ અથવા આંખડી તોલો ૧, લીલાં મરચાં નંગ ૫, આદુ તોલો ૦૧, ખાંડ ચમચી એક, લીલુ વાસુ એપરૂ તોલો ૧, ચોકેલા દેાતરાં વગરના ચણા તોલો ૧

મીઠું એકઝે તેડકું, છડ્ તેડો ૦, એ ચપ્પાં વાનાં એક
પચ્ચર હપર ઝીણાં હચોટી મેગવી હેવાધી ખાવા જેવી
સ્વદીષ્ટ ચટણી થાય છે.

કુદીનાની ચટણી.

કુદીનાના પાંદડાંની છુટી એક, ચાદુ એક તેડો,
હીલાં મરચાં પંદર, હચણ તેડો ૧, મીઠું અને હીંજુનો
રસ ૫.૫ મુજબ, એ પ્રમાણે કુદી ચીજને ભારિક વાટી એક
રસ કરી નાંખી તેમાં હીંજુનો રસ મેગવી ખાવાના ઉ-
પયોગમાં હેવી.

મસાલાના જાત લેટે ખાવાની ચટણી.

ચાદુ ત્રણ રૂપીયાભાર, ચેકેલા ઇંડાં વગરના ચણા
ત્રણ રૂપીયાભાર, કુદીનાનાં પાંદડાં ૧૫ રૂપીયા ભાર ખે-
પડ્ જાત રૂપીયા ભાર, ખસખસ છ રૂપીયાભાર, ધણા બે
રૂપીયા ભાર, એ જથ્થાએ છુટી છુટી વાટી ને પછી એકઝી
કરવી. તેમાં હુંગલી ૬ રૂપીયાભાર, મરચાં છણાં જમારેલાં
નજ ૪ મેગવવાં પછી દહીં મીઠું એક બ તથા મીઠું ૬
રૂપીયાભાર મેગવી એકઠું કરી હીંજુનો રસ (૧૦ નાંચનો)
નિશાઈ એકત્ર કરી હેવું. આ ચટણી મસાલાના જાત
લેટે ખાવી.

ચટણી બીજી રીતની.

કુદીનાનાં પાંદડાં ૩ તેડા, ખેપડ્ ૪ તેડા હચણ ૩
ગણા મીઠું ૨ તેડા, ખસખસ ૩ તેડા, ચાદુ ૩ ગણા
હીલાં મરચાં નજ ૧૮, હીંજુ નજ ૧, ઉપરની વસ્તુઓને
છુટી છુટી વાટી એકત્ર કરવી, પછી તેમાં હીંજુનો રસ
નીચેથી ખાવામાં હેવી.

૯ લેઈ એમાં પાચેર સરકો નાંખી વાટીને બુદુ રાખવું. પછી એક બરછીમાં ૯ ચેર સરકો નાંખી ફેરીને બધો મધાલો લગાડી (મેળવી) બરછીમાં બરવી, તેના ઉપર મીકું ચેર ૧૧, ખાંડ ચેર ૧, તથા દ્રાક્ષ લાલ ચેર ૧, મરચાં ખાંડેલાં ચેર ૧, એ બધું નાંખીને બરછીમાં હલાવીને એક રસ મેળવી દેવું. અને પછી તે બરછીનું મ્હોં બંધ કરી મુકી રાખવી.

ફુદીનાની ઉચ્છિન્ન રીતની ચટણી.

ફુદીનો ચેર ૨, આદુ ચેર ૧૧, લસણ ચેર ૧ એમને ખારિક વાટી બાજુ ઉપર રાખવાં પછી એમાં ખાંડ ચેર ૧, બીજાં કાહાડી નાંખેલી દ્રાક્ષ મોટી ચેર ૧, મીકું ચેર ૧, મરચાં ચેર ૧ વાટીને એ બધાંને મેળવી દેવાં. બાદ આંબલી ચેર ૧, ને સરકા ચેર ૧ માં ખુબ ચોળી ને તેનો બરો રસ કહાડી લેઈ કુચા ફેંટી દેવા. પછી તે રસ ચટણીમાં મેળવી એ બધું એક બરછીમાં ભરી દેવું, તથા મ્હો ઉપર થોડો સરકો રેડવો, બરછીનું મ્હો બંધ કરી વીસ દિવસ તટકામાં મુકી રાખવી પછી ખાવાના કાણુમાં લેવી.

તડની ચટણી.

નવટાંક તલને ચેરીને બરોબર સાફ કરી મરચાં નવટાંક, લસણ ૧ તોલો વાટીને તેમાં મીકું ખપ જેટલું નાંખી ખાવાના કામમાં લેવી.

ખોપરાના છીનની ચટણી.

ચણાની ચેકેલી દાળ નવટાંક તથા ખોપરાની છીન કાછલી ૨ ની, ધી એક અપોગમાં ચેરી લાલ કરવાં, પછી તેમાં મુકાં મરચાંનો બુકો નવટાંક તથા મીકું ખપ જેટલું મેળવીને ખાવામાં લેવી.

બી દામદાં ક્યારે કાલુ જાણી જોડે ત્યારે દામી જા
દાં તેમાં જામમુજ, ખામં, કોડી, દીમ, જીડ, ખાજ, જા
ઈ, જમજ, ગી, મીડું, દાદે, જાદે, જામજાં, જે સીં
કામ, વજને લેઈ જાણી મુજા જા કામમાં જોડાયા જા
દે, દામી પાલુ મમજો મમજ મીડા જે કીમાં જે
દેડે, જે મુજા જા જાદ જે મહીજા પાલી જે મમ
દામજામાં જેડે.

લીજુના રમનો અરો—મામાં પાત્રોમાં લીજુ લે
 રસ રાહી જોઈ જમ્લીમાં બની પ્રોડુ' જમ રહી જે મર
 ના નરો મળી મૂકી પાત્રો જમી લેઈ ઉપયોગમાં લેવે.

જાંજુનો ચરદો ખુબ પડેલાં જાંજુને લાપાટી મ
રુતી રાત્રીયા કારી નાંખી ગર્જને નીચેવડા જે કસ નિર્મ
તે કપડાટી ગતી લેઈ બેઠ જરણીમાં બને મલોડું જા
કરી ચાર મહીના તરફે લાખી ખૂબી પડી ઉપયોગમાં લેવે

જુદી જુદી જગના કચુંબર ખનાવવાની વીગત
કાંદાનો કચુંબર.

જાનકિ મેઘ જેવા કાનરેલા હાંદવના રેસા (ધીરીએ
રેર ૧, ઠાસમીર જુડી ૨ નાં પાંદણ, જ્યારે તેણે. બા
લીલાં મન્યા તેણે ૨, લસણ તેણે ૩, મીઠું તેણે ૪
સરકોઃ જગત હીજુને રસ બપ પુરેને લેઈ પ્રથમ હાંદવે
મીઠું નાખીને પુત્ર દેવવા, જને તેના બીજી મસાંદે
રસિલા વાલીને જાંદર મેઘવી લેપે. ખાતી વખતે બર્ષ
વસ્તુ દુનિ લેઈલો સરકોઃ જયવા હીજુને રસ નાંખે

પપૈયાતું કચુંબર.

ઠાચાં પપૈયા નંગ ૨ ની ઊંચેલી કાતરીયો, કાકડી ચેર ૦ ની કાતરીયો, ભીંડા ચેર ૦ ની કાતરીયો, ટીંડાલા ચેર ૦, ની ઉભી ઝીણી કાતરીયો લઈ પછી નવટાંક તેલ એક તપેલામાં નાંખી ચુલે મુકી તેલ કકડે એટલે રાઈ તથા મરચાં તથા યોડીક હીંગનો વધાર દઈ કાઠડી પપૈયાં, ભીંડા, ગીલોડાં તથા આદુ અધોળ, હળદર લીલી અધોળ, લીલાં મરચાં અધોળ એ દરેકની ઝીણી કાતરીયો ભેગી કરી વધારવી તેમાં ભેઈએ તેટલું મીઠું નાંખી ધીમે તાપે રાખવું. જરા વળકે વળે એટલે ઉતારી તેની અંદર યોડી કોથમીર છુંદી ઉપર લીંબુનો રસ નાંખી ખાવામાં લેવું.

કેરી તથા રાયણનો કચુંબર.

સારી કેરી ચેર એક તથા રાયણ ચેર ૦૮ લેઈ કેરી ઊલી તેની છીંણ કરવી પછી રાયણને પાણીમાં પલાળી તેના ઠળીયા કાઢાડી નાંખી પછી એક કલાઈવાળી તપેલીમાં આશરે એક રૂપિયા ભાર તેલ નાંખી ચુલા ઉપર મુકવી, તેલ કકડવા આવે એટલે અંદર જરા હીંગ, રાઈ તથા મેથી અને મરચાં આખાનો વધાર કરી અંદર પેલો કેરીનો છુંદો નાંખવો, તથા તેમાં ગોળ ચેર ૦૮. જરા હળદર તથા ભેઈતું મીઠું નાંખી ગોળ પીગળી જાય અને એકરસ થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવું. ઠંડા થએથી ખાવા જેવો થશે. આવીજ રીતે કેરી ડુંગળી અને રાયણનો કચુંબર થાય છે.

ગાજરનો કચુંબર.

ગાજર સારાં મોટાં લઈ તેમાંની વચલી બાંદી નસ

કદાચી નાંખી તેની હીજી કચી, પછી એક તપેલીમાં જતા
તેલ નાંખી મુઢે મુકવું. તેલ ગરમ થાય એટલે અંદર જતા
લીંઝ તથા કાંઈ તથા મગનાં નાંખી વણક કમચે. વણક
તેલને થાય એટલે અંદર ગાજવે. મુઢે નાંખી જપ મુજબ
મીઠું તથા દગર, પાણી, છડ નાખવું. પછી મુઢે જ
કાચ એટલે અંદર ધાલી આંજલીના મગ તથા નાજ નાંખ-
વે, જપું એકસ થયે પાણી જામે છે ત્યાં ઉતરી તાડ
થયે તે ઉપયોગમાં લેવું.

મુઢાનો કચુંબર

મુઢા નાંખ ૪ મામ મેલા હાઈ તેને પાણી પાડ
કાચે કુણા રોષ તે ઓણ સમાવવા, પછી તેને પાંચ મામ
કરી એક તપેલીમાં ફાડું પી છે તેલ નાંખી મુઢા ઉપા
મુઢા અંદર કાંઈ, લીંઝ, આખા મગનાં વણક હાઈ ઓણ.
સમાવેલા મુઢાનો મુઢા નાંખી, રૂપિયાકાર જાડ, લોઢા
મથા નાંખ ૫, કેપમીર મુઢી ર ઓણ સમાવી તેમ
નાંખવું. તથા જપ એટલું મીઠું વાડેવું નાંખી ત્યાં ઉતરી
લેવું જાવા લેવું નહીં, પછી અંદર લોણ નાંખ ૬ નિંચે
જો દહવી એક કરીને ખાવાના કામમાં લેવું.

મિઝલીનું કચુંબર

મુઢાનો મેલા રોષ ૧ લેર પાંચ લાગવો, પાંચ
લોઢા તપેલીમાં ઉપા સમાવવા મગ, મુઢા કુણા મા-
મરેલી વણક હાઈ તેલ જાડવા લેવું, લેવે તેમજ
કચુંબર લેવું.

કાકડીનું કચુંબર.

કાકડી કુમળી એક શેર છોલી છીન કરવી, પછી મીઠું બે રૂપીયા બાર કુટી કાકડીના છીનમાં નાંખવું આદુ તોલો ૧, મરચાં નંગ ૮ વાટેલાં, કોથમીર ભુડી ૨ ધુંદેલી, લીલા ખોપરાની છીન અડધા નાળીએરની એ ગધું અંદર નાંખી એક કરી માંડી લીંબુનો રસ નિચોવીને હલાવી એક કરવું. અને તેને ખાવામાં લેવાથી ઘણેજ સ્વાદીષ્ટ કચુંબર થાય છે.

પ્રકરણ ૩ જી.

જુદી જુદી જાતનાં રાયતાં બનાવવા વિષે.

મુચન:—રાયતાં મુખ્ય બે પ્રકારનાં બનાવવામાં આવે છે. તેમાં એક સુકા એટલે કઠીણ પદાર્થનું અને બીજું કાચું એટલે નરમ પદાર્થનું બને છે. કઠીણ પદાર્થનું રાઈતું બાફીને બનાવવામાં આવે છે. અને નરમ પદાર્થનું એમને એમ છીણીને બનાવવામાં આવે છે. રાઈતાં કેટલાંક સાદાં અને કેટલાંક રાઈવાળાં થાય છે. પરંતુ ઘણા ભાગે રાઈ ચડાવવા ઉપરથી રાઈતું નામ પડેલું છે, માટે રાઈતો અવશ્ય આવવીજ જોઈએ. કોઈને ચરી હોય અને ન બનાવે તે તો જુદી વાત છે.

બટાટાનું રાઈતું.

એક શેર બટાટાને જરમ પાણીમાં સારી રીતે બાફવા તે જ્યારે બફાર્થ નરમ થાય એટલે ઠંડા પાટી ફેલીને મચ્છળી નાંખવા અને બીજકુલ ગાંઠ નહી રહેવા દેતાં હોંદા

જેવા કરી નાંખવા, પછી તેમાં એક ચેર દહીં પાણી નીતારેલું
 લઈ નાંખવું, અને બન્નેને ચારી રીતે મેળવી નાંખવાં,
 પછી તેમાં જે તેણા ઝીણી વાટેથી રાઈ નાંખી દાયવટે
 ઘુગ્ર ફીણવું પછી તેમાં એક લોખંડી દહીં લેઈ
 તેમાં જે વાલ ફીંગ અને અડધા તેલો તેલ નાંખી ઘુગ્ર
 કકડાથી વધાર કરવો. તથા જોઈતાં આદુ, ઠાંચમીર અને
 મરચાંની બુટ્ટી તેમજ મીઠું નાંખી દહીંનીને ખાવાના ઠા-
 મમાં લેતાં ઘણું સ્વાદીષ્ટ અને છે.

કાકડીનું રાઈનું.

ચારી ડુણી અને મીઠી કાકડી લાવી તેને ઊંચીને અ-
 ગર એમને એમ તંની હીન કરવી, પછી તેને નિચેથી નાંખી
 એક ચેર કાકડીની હીનમાં અડધા ચેર દહીં નિતારેલું
 નાંખી મેળવી લેવું. પછી જે તેણા રાઈને બારીક વાટી
 મેળવીને ચારી રીતે ફીણવું. તેમાં ફક્ત ખાતી વેગાએ
 મીઠું જોઈતું નાંખી પીરમવું.

કોહોળાનું રાઈનું.

એક ચેર રાનું કોહોળું ઊંચી તેના મોટા કકડા કરી
 બાફી કઢાડવા, બ્યારે બાગી લાય તેવા બકાચ એટલે નિચે
 ઉતારી દંડ પાટી પાણી વધાનનું હોય તે કઢાડી નાંખી
 મચળીને લોંબા જેવા બનાવવા. તેમાં બચેર નિતારેલું દહીં
 નાંખી મેળવવું. પછી તેમાં પણ રાઈ ચડાવવી હોય તે કાકડીમાં
 કદા પ્રમાણે ચડાવવી. એક દહીંમાં તેલ અડધા તેલો
 ફીંગ જે વાલ મુકાં મચળાંના કકડા નંગ પ અને રાઈ
 તેણા ૮ મૂકી વધ. કરવો. ખાવા વખતે જોઈતું મીઠું
 મેળવી પીરમવું.

ખારેકતું રાઇતું.

એક ચેર સુવાળી ખારેકને ધોઈ સાફ કરી અંદરથી કળ કઢાડી નાંખવા પછી તેને અધકચરી ખાંડવી, પછી તેને ચાર ચેર નિતારેલા દહીંમાં નાંખીને મેળવવી, પછી તેમાં આઠ તોલા રાઈઝીલી લસોટીને મેળવવી અને ફીણવી, પછી ખાવા વળતે મીઠું ભેઈતું મેળવી પીરસવું.

દ્રાક્ષતું રાઇતું.

કીસમીસ (રાતી દ્રાક્ષ) પાચેર લેઈ પાણીમાં ઘોડીવાર પલાળી રાખવી, પછી તેને જરાક મસળી કાઢાડી એક ચેર દહીંમાં મેળવવી પછી તેમાં ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે બે તોલા રાઈ ચડાવવી અને ખાવા વળતે મીઠું નાખી ખાવું.

ખોપરાનું રાઇતું.

એક આખા શ્રીફળની કાછલી કાઢાડી તેને છીંલીને છુદો બનાવવો અને તે છુદો બચેર દહીંમાં મેળવી દેવો. પછી તેમાં આદુ રૂપીયા બે બાર તથા લીલાં મરચાં દસ એ બન્નેને અધ કચરાં વાટીને તે તથા કોથમીરની બુડી બે સમારી મેળવીને જમતી વેળાએ મીઠું નાંખી પીરસવું, લીલાં મરચાં, આદુ, કોથમીરનું રાઈતું.

આદુ અધાળ, લીલાં મરચાં (૨૫), કોથમીરની બુડી નંગ ૩, દહીં ચેર સવા લેઈ પ્રથમ આદુ, મરચાંને અધકચરાં વાટી, કોથમીરને ઝીણી સમારી ધોઈ સાફ કરી એ ત્રણે ચીજ દહીંમાં મેળવી બધું એક કરી જમતી વેળા મીઠું નાંખીને ખાવું.

કેળાંનું રાઈતું.

લાલ કેળાં હોય અથવા મોટા ખાસડીયાં હોય તે

નંચ બે જાને જીલ્લી જાતનાં કુદળી જાતનાં જીભાં રેલ્ય તે
આઠ નંચ હેઈ તેનેા મરો કરી એક એક રહીની અંદર
મેઝવરો અને તેમાં ગળુ તોડા મળિ જીલ્લી વાટીને નાંખી
હીજવું. પછી તેમાં આઠ અડધા તોડા, દાઢમીર જુડી ગા,
જાને લીલાં મરચાં નંચ ૧૦ વાટી નાંખીને મેઝવવું. ખાવા
વખતે મીઠું મેઝવીને ખાવું.

મુરજીનું રાઈનું.

તાજુ મુરજુ એક એક હેઈ ઊંટી આઠ કરી બારી
કાઢાવું જ્યારે બાળીને હોંસા જેવું બનાવાય તેવું અને
એટલે ઉપરો દંડુ પાટી ઘોળી નાંખવું, તેને બઘેર મીઠા
રહીમાં નાંખી મેઝવવું. પછી તેમાં ચાર તોડા જાદિક
લસેરેલી ગાંધ મેઝવી હીજવું, અને જમતી વખતે એઈનું
મીઠું મેઝવી પીરસવું.

સકરીયાનું રાઈનું.

આડધા એક મોટાં સકરીયાં હેઈ તેને ઉપર પ્રમાણે
પાઈ આઠ કરી બારી કાઢાવી ઉપરનાં ફાતનાં કાઢાવી નાં-
ખીને મસળી મુદા બનાવવો. તે મુદાને એક એક રહીમાં
મેઝવી જુજ હીજીને જમતી વેળા મીઠું ખપ જેટલું નાંખી
પીરસવું. આવીજ રીતે અગવીના અંડીયા (પીંડાવું) નું
પણ રાઈનું થાય છે.

મુળાનું રાઈનું.

સારા તાજા કુંભંગા મુળા નંચ ચાર હેઈ તેને પાઈ
છીન બનાવવી, પછી એક એક રહીમાં તે છીન મેઝવવી
પછી તેમાં આઠ વાટીને નાંખવું, જમતી વખતે મીઠું નાં-
ખીને ખાવું.

મોગરીનું રાયતું

અડધો શેર મોગરીને ઝીણી સમારી એક શેર દહીંમાં મેળવવી. પછી તેમાં જરાક આદુ, કોથમીર, મરચાં વાટીને મેળવી જમતી વેળા મીઠું ખપ જેટલું નાંખી ખાવું.

મુળાનું રાયતું ખીજ રીતનું.

અરધો શેર મુળાની ઝીણી કાતરી કરી દોઢ પાચેર દહીંમાં મેળવવી. તેમાં બે રૂપિયાભાર મીઠું, ચાર રૂપિયાભાર લીલાં મરચાંના કકડા છ માસા બારીક લસોટેલી રાઈ નાંખી બધાને ફીણી એક કરવું.

મુળાનું રાયતું ત્રીજી રીતનું.

એક સેર મુળાને ઝીણા સમારી તેમાં પોણા તોલો મીઠું નાંખી સારી પેઠે ચોળી પાણી નિચોવી ઠાઠાડવું. તેમાં દોઢશેર દહીં, પાંચ આની ભાર કોથમીર એટલું નાંખીને મેળવવું. પછી કડછી તપાવી તેમાં અડધા ભાર ઘી નાંખી ગરમ થાય એટલે પાવલીભાર અડદની દાળ, પાવલીભાર રાઈ એક મુકુ મરચું તથા બે વાલ હીંગ નાંખી બરોબર વધાર લાલ થાય એટલે પેલા દહીંવાળા રાઈતામાં વધાર કરવો.

પપનસનું રાયતું.

એક પપનસ તાજુ લાવી તેનો અંદરનો ગર કઢાડવો, તેમાં જોઈતું દહીં નાંખી મેળવવું. પછી તેમાં ઘેટ્રીક ખાંડ નાંખવી. ખાંડ ના નાંખવી હોય તો તે નહીં નાંખતાં મીઠું તથા જરા લીલાં મરચાં તથા કોથમીર તથા જરા આદુ ઝીણું સમારીને નાંખવું. આ રાયતું ખાવામાં ઘણું સ્વાદીય થાય છે.

જાળચીના દાંડલાંનું રાઈનું.

જાળચીનાં દાંડલાં એક યેર લાવી તેને ઇ.લી આફ કરી ઝીણાંમધારી પાટીમાં નાંખી ઘુલે થલાઈ બાકી નાંખવાં. પછી તેમાં એક યેર રદી, ૭ રા. બાર ખીડું, એક લોહો મળેલું ચુર્ણ, તથા બાર વાલ લોહાં મધ્યાંના ઝીણાં કરતા એટલું નાંખી ઇંકડું કરવું. પછી એક લોહાનું કોડીયું તથાવી તેમાં તેડ અને ઘોડીએક દીઝ, તથા ૯૧ નાંખી વપાર દેવે.

બમફળનું રાઈનું.

બમફળ યેર બે લાવી ઝીણાં ઇાલીને સમારવાં, પછી તેમાં એક યેર એટલું રદી તથા પેરીમ તેડા આફર, સલા તેડો ૨૫, અને એક લમયા ખીડું નાંખી દલાવી એકત્ર કરી વાપરવું.

લોખુનું રાઈનું.

નુલ ૮૫૨ દલાઈવાળી એક તપેલીમાં ઘેડું તેડ તથા દીઝ, ૨૬ના વપાર મુકી તેમાં ઇંકેલા લોખુના ઝીણા કરતા નાંખી પછી ઘેડું એક પાટી, ગે.ગ ૧ યેર, એક તેડો ખીડું, અને રા. બાર લાલ મરચાંનો બુકો એટલું નાંખી ઉકળવા દેવું. પછી જરા બફાવા આપે એટલે પીમા લાપે સીજવા દેવું અને બરોબર સીંઈ તૈયાર થાય એટલે ઉતારી ઉપયોગમાં લેવું.

અનન્નાચનું રાઈનું.

અન્નાચ ઇાલીને કરેલા ઝીણા કરતા ૨૦ તેડા, આફર ૨૪ તેડા, રદી ૨૪ તેડા ઇંલયચીનો બુકો ૧૦ વાલ એ પ્રમાણે ચીને એકત્રી કરી ઉપયોગમાં લેવી.

ઈંદાઈચી, લવિંગ એ દરેકનું ચુર્ચુ દય દય વાલ
અને છેવટ બા તોલો દેશર પુટીને નાખવું. અ
જમતી વખતે મીઠું એક અધાજ ઉમેરવું.

ટેળના કુલતું રાઈતું.

ટેળના કુલ વીણી સાફ કરી એક ચેર
ઝીણાં સમારવાં, બાદ તેમાં પાણી નાંખી ચુલા ઉ
બાફવાં બરાબર બફાયા બાદ બે વખત પાણીથી પે
પુટી નાંખવાં બાદ તેમાં બા શેર દહીં, ચાર તે
એક તોલો ઝીણી પુટેલી રાઈ, ચાર રતી હીંગ
ચીને મેગવવી.

આમળાનું રાઈતું.

આમળાં પચાચેક લેઈ બાફી તેમાંથી દળી
નાંખી પછી તેમાં પચીસ તોલા દહીં, પાંચ તોલા મે
અધાજ ઝીણી પુટેલી રાઈ મેગવી, હીંગનો વધાર
ચોગમાં લેવું.

એ સુન્દળ મુરછ, સરગવાનાં કુલનો, સકરીચ
ખીજડીની સેંધરીએ વિગેરે બીજ ચીજોનાં પલુરા
વવામાં આવે છે. પરંતુ તે સ્વેદની રીત ઉપર સુન્દળ
નકાએ વિસ્તાર કયો નથી. હરકોઈ જાતના રાઈ
એ વાલ પ્યાનમાં રાખવાની છે કે ભેતે ચીજ દળ
બાફવી, અને દોમળ હોયતો એમને એમ રહેવા
તું કરવાની ચીજ ભે એક ચેર હોયતો રાઈ નવ
અને તેને પાણીથી પલાળી ચાર ધરી તરકે મુકવી
રડીને તેનાં ફાવરાં કઢી નાંખવાં, પછી તેમાં
ઈંદીને ખુબ બારીક પુટી ઉપયોગમાં લેવી. દ

ઠંડરી દળવી, તથા મરચાં ચેર ૦૧ નો ભૂકો કરી તેની અંદર ખાટો કરી તેમાં હીંગ ખાંડેલી તોલો ૧૧ લેઈ નાંખવી, પછી સરસીઉ તેલ ગરમ કરી તે હીંગ પુરેલા ખાડામાં નાંખવું. એ જરા ઠંડુ પડે એટલે તેમાં ૦૧ ચેર મીઠુ, ૨ ચેર ગોળ, તથા હળદર ૨૧૧ તોલા નાંખી ભેળવી દેવું. હવે પેલો તૈયાર કરેલો કેરીનો છુદો અંદર નાંખી બધુ ભેળવી દેવું, અને તે એક લાખેલી બરણી કે પારમાં ભરી દેઈ મજબુત ઢાંકણાથી બંધ કરી રાખી મુકવી ખીલ દીવસ સરસીઉ તેલ ઉપર તરતુ રહે તેટલું નાંખવું.

ખીલ નંબરનું—આરી કાચી કેરી ચેર ૧૦, લાવી તેને છોલી છીંચી નાંખવી પછી એક ઢલાઈવાળા તપેલામાં તે છીંચીને નાંખી અંદર ચોડુંકે મીઠું ભેળવી હલાવવું, એક દીવસ રહેવા દેઈ ખીલ દીવસે તેને ખુબ નિચોવી કાઢવું. પછી તેને તપેલામાં નાખીને સુવા ઉપર મુકવી, એક ચેર સરસીઉ તેલ ઉમેરી ગરમ કરવું. પછી તેને લુદા તપેલામાં હીંગ તોલો ૧, મેથી તોલા અઢી, રાઈ તોલા ૨૧, મરચાં આખાં તોલા ૫ અને સરસીઉ તેલ તોલા ૫ મુછી વધાર કરવો, વધાર તૈયાર થએથી પેલી કેરીનું છીંચુ તેમાં નાખી દેઈ ત્રીસ ચેર ૮૧, ગોળ ચેર ૪, નાખવો તે ગોળ આગળી એક રસ થઈ જરા કઠીલુ થવા આવે એટલે નીચે ઉતારી વાટેલા પાણી તોલા ૨૧, મરી તોલા ૨૧, હળદર તોલા ૨૧, નાંખી ભેળવીને ટાડું પડવા દેવું પછી તેને એક બરણીમાં ભરી દેવું.

બેર કેરીનું અથાણું.

એક મણ કાચી કેરી તાજી લાવી લીટાં કાઢાવી નાખી ઘાઈ સાફ કરીને એક લાખેલી બરણીમાં કેરી તથા મીઠું

એથીયાં ઢેરીનું અથાણું.

રેશા સોવાવની ઢેરી (૫૦) લેઈ ધોઈ આફ કરી ઢેરી પડ્યા ઢેરે તેની ઉભી ચાર ચીરીયો ફગાવવી. તેમાંથી ગોટલી કાઢી નાંખવી. ચીરીયો ઢેરીની છુટી પાટી ઢેરી નહીં, પરંતુ નિચેની બાજુથી ચોટેલી રહેવી જોઈએ; પછી તે ઢેરીમાં છોલેકુ લસણ તેલ ૫, તથા મુકાં મરચાં તેલ ૫, આખી ચાઈ ચેર ૦૫, કેચર તેલ ૦૫, મીઠું ચેર ૨, સર-સીડ તેલ ચેર ૩, તે પેકીને મુકાં મથાલો ખાંડી બારિક દરી બરવો. અને તે ઢેરી બરણીમાં ઉભી મુકી ઉપર સર-સીડ તેલ રેલવું. પછી બરણીનું મેં બધ કરી ત્રણ દહાડાં એમને એમ ચાખી મુકવું. ત્યાર બાદ બરણીને ઉઠાગી તલે ઉપર ઢેરી દરી નાંખવી જોઈએ તે તેથી પછુ વધારે સરસીડ તેલ તેમાં નાંખવું.

બીજી રીત.

રેશા વગરની ઢેરી (૫૦) લાવી તેને ધોઈ આફ કરી ઢેરી પડે જોડે તેને ઉપર પ્રમાણે ચીરી તેમાં નીચે મુજબ મથાલો. ઠાંસીને બરવો. મરચાંની બૂધી ચેર ૦૫, દરેલી ચાઈ ચેર ૧, દરેલી એથી ૦૫, મીઠું તેલ ચેર ૦૫, દરેકું મીઠું ચેર ૧૫, વાટેલી હીંગ તેલ ૩, હગદર ચેર ૦૫, મીઠું તથા હગદર એકડું દરી ચેર ૦૫, ના આચાર લેઈ તેમાંનું અણુ બરણીના તળીએ નાંખવું તથા બધા મથાલાને મીઠા સુધે ભેગવી થાગીમાં લગલો દરી એની વચમાં ખાંડ પાટી તેમાં હીંગ નાંખી તેલ કકલવી તે રેડી ઉપર ચાગી લાંકી પંદર મીનીટ પછી સવળુ ચોળીને એક રસ કરી ઉપર લખ્યા પ્ર-માણે દરેક ઢેરીમાં આ મથાલો ઠાંસીને બરવો, બાદ ઢેરીને

નાંજલી જોઈ ચીરીની ચેટલી રહેવા ફેરી હરે જે નિકમેલી
ચેટલી છે તે ચીલી વાડીને ખેલે; એર હસતુ તથા તેરહુજ
આદુ ખમણીને તે બધુ સાથે મેળવતું. તે ચેટલી જાણી નાં-
જેલી ચીરીએ વાળી વચ્ચેમાં ચેટુ ચેટુ પુરતું અને પછી તે
ઉપર ચેટલીવાની ચીરી વગરથી, તેને એક મોટી જમણીમાં
વેળાએ એક ઘર અને તે ઉપર ફેરીને ઘર એ પ્રમાણે ફેરી
અને વેળાએ ઘર કરતાં જમણી પુરી જમણી; પછી જમણીનું
માં જાંબ કરીને ઘાર દીવસ રહેવા ફેરી તેરમ દીવસે મીઠું
નાંજી જમણીનું માં પછું જાંબ કરી તેને આદુ દીવસ મુખી
દરવાજા તરફે છુટકી, નવમ દીવસે જમણીમાંથી ફેરી કહાળીને
ફેરવીના સમય: એર ૧૦, માં નાંજલી પછી તે જમણીનું માં
જાંબ કરી દીવ દીવસ રહેવા ફેરી એક વીસને દીવસ તે ફેરી
કહાળી તેમાં જાર એર ફેરવીના સમયમાં ૭ એર ખાંડ નાંજી
સાથે પાક કરી એક મહીને રહેવા ફેર પછી વાપરે તે વ-
હુજ ઉત્તમ અદાતું દેવાર થાય છે.

ફેરીયોનાં ગુજરાતી અધ્યાણું

મેથીયા ફેરીનું અધ્યાણું, નાંજર પહેલાનું.

સારી હાલવાની ફેરી નાંજ ૧૦ ફેર પછી સાર કરી તેને
ફેરી વગરથી ચાર ચોર કરવી પછી મેથી ફેરવી એર ૧,
તથા ૬૬ મરચાંની બૂદ્ધિ એર ૧, એકતર કરી એક મોટી વા-
લીમાં નાંજી તે મસાલા વચ્ચેમાં ખાદે કરી ખાદે વાડેલી
લીંમ તેણે આ નાંજી, તે ઉપર સમયકે તેક એર એકમ
આસરે ઘણું મસમ કરી ફેરવું, અને પછી તે ઉપર કાંધી
વાળી દારૂ આસરે કહાળ રહેવા ફેર પછી તે મસાલે નિયત
થાય તે દરે પડે એટલે ફેરના કહાળ તેના સમયેનવા, આદ

રાઈતી કેરીનું મોગલાઈ અથાણું.

સારી રેશા વગરની કેરી ૭૫ લેઈ, તેમાં ફોળેલી રાઈ ચેર ૪, જલદ સરકે ચેર ૪૫, લક્ષણ ચેર ૧, મરચાંની બૂઝી તથા ફોળેલી હળદર ફરેક ચેર ૦૫, મીઠું ચેર ૭, પ્રથમ ફેરીને ચીરી ચાર ફાટયો કરવી, તેમાંથી ગોટલો કાઢી નાંખી પોઈ ફેરી કરી મીઠા સાથે બરત્તીમાં નાંખી ત્રીજી રીવને તેજ મીઠાના પાણીમાં પોઈ ત્રણ રીવસ તડકે મુકવવી. પછી લક્ષણને ફોલી ઝીલું વાટી સરકાને ગરમ કરી દેવા પછી ચોથામાં રાઈને ખૂબ ઊલટી, તેમાં બધા સામાન પટે એટલે અંદર મીઠું ફોળેલું ચેર ૭, ફોળેલી હળદર નવટાંક, ગાજ ચેર ૭, એ બધુ ભેગુ કરી, કેરીની ચાર ચીરમાં દાખીને ભરીને બરત્તીનું મોં બસબર દાંડીને હુમલથી બાંધી લેવું. કેરી નાંખે ચીવીશ કલાક થાય એટલે ઉપર સરસીડ કેરી ઉપર ચાર આંગળ વરતું રહે તે પ્રમાણે રેડવું.

એંધીયા કેરીનું અથાણું, નંબર બીજનું.

સારી વાછ હણવાળી કેરી ૫૦ લાવી તેને પોઈ આફ કરી તે ફરેકના અઠ અથવા બાર કકલ કરવા. પછી તેમાં એંધી ફોળેલી ચેર ૧, મરચાં ખાંડેલાં ચેર ૧, હીંગ એક અપોળ તેમને સરસીયા તેડનો વધાર ફેઈ તેમાં મીઠુ ફોળેલું ચેર ૭, હળદર ફોળેલી નવટાંક, ગાજ ચેર ૭ એ સર્વે મચાડો મેગરી સેંગા કરી તેમા ફેરીના કકલ ગરદોગવા, અને પછી બરત્તીના તળીએ ઘોટોક મચાડો નાખી તેમા કકલ ગરદોગવા નાખી, બરત્તીનું મોં બધે કરી, ચીવીશ કલાક પછી ઉપર ચાર આંગળ વરે તેટલું સરસીડ તેડ નાંખી રહેવા દેવું.

આદાની કાનરીયો દુગ્ધે દેડદો રેડી જરણીનું મોદો જાંબ કરી
કષણથી જાંબી ચાંબી મુકતું.

બીજી દીનથી

જમરેલું, આદુ ચેરબ, મીઠું ચેર ૧, દોઢી ચડં તથા
સરદો, લોઈનું લજ્જુ વોટું, તમેલાં વડી વૂટી કરેલાં મર્યાં
દેડપાંચે, જાંબે, કાંતી ગ્રામ, મુકાં જાંબર દરેક એક
પ્રથમ જમરેલા આદુ સાથે મીઠું મેનવી, દોપલીમાં મુકી
ઉપર વજન મુકી જર મલાક રહેવા રેડં પછી, કાંતી તથા
દીવસ તરેકે મુકવટું, પછી જાંબે સામાન રજદોજાક રહે તે-
ટલી ચકનિ સરકામાં મુક રીજેલો ખીર (મીચ) દેઈ તેમાં
તમામ રજદોડી જરણીમાં જરી જાંબજર દોડી મોદો જાંબી
પાંચ સાત દાદાદા પછી તરે ઉપર કરવું.

દોઢી ફલાવરનું અધાતું

દાંબની મુકાં મુકાં પાંચેલાં દોઢી ફલાવરનાં ફુલ ચેર ૧,
આદુની ઘણી પાનની કાનરી લોણ ૮, મીઠું લોણ ૮, આખા
મરી લોણ ૧૫, દરીમ લોણ ૨, જાંબની તથા જરફાન લોણ
૧, ચેરનીને સરદો જાંબી ૨, પ્રથમ મીઠા સાથે દોઢી ફલાવ-
રને આદુ વાલણમાં તાંબી લાંબું, તે ઉપર વજન મુકવું, જર
કલાક પછી જરણીમાં જરવું. અને ઉપર લમેલા મલાલા સાથે
સરકાને થોડો રજમ કરી તે પછી જરણીમાં રેડવું માંદામાલ
અને આ અધાતું ઘણુંજ આદુક આવે છે.

દોઢીજનું અધાતું

જાંબક કાંપેલી દોઢીજ ચેર ૨, મીઠું ચેર ૧૫, મુકવેલાં
લાલ મર્યાં ચેર ૧, દરીમ, ફલાવથી, તજ, કાંતી મરી
દરેક લોણ, સરદો ૫૫ મુકજ, મીઠા સાથે દોઢીજને

મુકવી, એવી રીતે ગાજર અને મચાલો પુરો થાય ત્યાં મુખી પડ કરી જરણી જરી દાહાડવી. એવટ સરકામાં મીઠું નાંખી ઓગાળીને તે ઉપર દેડી દેડ જરણી ચાખી મુકવી. ત્રણ દાહાડ પછી સરકો સોમાઈ બધ તો પાછો સરકો ગાજર દુબે તેટલો નાંખવો. પછી જરણીનું મ્હો જરોજર બધ કરી ચાખી મુકવી; ચાર દીવસ કેટ વપનશમાં દેવા ચોખ્ખા ચમણું તૈયાર થાય છે.

ચવચવનું અધ્યાત્મ.

વાજાં જાંહર મુકાં ચેર ૨, ના ચાર ચાર દકકા, નરી ખારેકના બને દકકા, મોટી લાલગ્રાફ, તથા કાળીગ્રાફ દરેક ચેર ૨૫, ગોળ ચેર ૨૫, મરચાં લીટાં દહારેલાં લાલ ખોરેલાં ચેર ૧૫, મીઠું નવટાંક સરકો ત્રણ બાટલી, પ્રયમ જાંહર અને ખારેકના દકકા પાંચ માફ કરી તેમાં ચોચા વડે દાંણાં બને તેટલાં પાટવાં, પછી યોગ ને મરકામાં ઓગાળી ત્રણ ઉમચ આવવા મુખી મુલે મુકી ઉકાળવો; પછી તેમાં ઉપરનો સામાન લોગવવો, કંઠે થાય એટલે જરણીમાં જરી મ્હોં બધ કરી ચાખી મુકવી, ચાર પાંચ દીવસ પછી તળે ઉપર કરવું; એ લીખાશ વધુ જોઈલી હોય તે મરચાં વિશેષ નાંખવાં.

બફાણુ કેરીનું અધ્યાત્મ.

પાકી કેરી જરા દાહુ હોય તેવી ચેર ૧૦ લાવી પોષ દેરી કેરી ઉપરનાં લીટાં દહાડી પછી મોટા તપેલમાં પાણી જરી તે ઉપર ચાગણી મુકી કેરી તેમાં મુકી દાંડી બાફ દેવી. બફાય એટલી ચાર રહેવા દેઈ પછી દહાડી લઈ છુટી છુટી મુકી બીલકુલ ઠંડી પડવા દેવી. પછી અડધી બાટલી સરકાનાં ચર્ઈ રજેલી ચેર ૨ નાંખી પુત્ર ફીણી, તેમાં સરમીડ તેલ

સાક ટોપલીમાં નાંખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી તેના ઉપર બાર કલાક વજન મુકી, પછી ત્રણ દિવસ તડકે સુકવવી, તે સુકાયા બાર કોબીજ ડુબે તેટલો સરકો નાંખી બરણીમાં ભરી તેમાં મશાળો નાંખવો. જો સરકો સોસાઈ બાય તેા તેટલોજ ખીજો ખીજા દાહાડે ફરી નાંખી બરણી બંધ કરી રાખી મુકવી. જો ચાર દાહાડા પછી વાપરવા લાયક અથાણું તૈયાર થાય છે.

ડુંગળી (કાંદા) નું અથાણું.

સારી તાજી ધોળી ડુંગળી ચેર ૧, આદુ ચેર ૦ ની કાતરીઓ ઝીણી કરી, લીલાં મરચાં ચેર ૦ મીઠું તોલા ૨, જલદ સરકો ખપ જેટલો. પહેલાં ડુંગળીને મીઠામાં આથી ટોપલીમાં નાંખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી ઉપર વજન મુકી એક દિવસ એટલે બાર કલાક પછી બધા ઉપર લખેલા મશાળા સાથે પોહોળા મોહોની બરણીમાં ભરી, મેં બંધ કરવું. ડુંગળી બરણીમાં ભર્યા કેડે મશાળા નાંખ્યા પછી ડુંગળી ડુબે તેટલો સરકો રેડવો.

ગાજરનું અથાણું.

તાજાં ગાજર ચેર ૧૦, રાઈ ચેર ૧ ખાંડેલી, લીલાં મરચાં ચેર ૦૧, છોલેલા આદુની પાતરી કરેલી કાતરીરો ચેર ૦૧, વાટેલું લસણ અને મીઠું નવટાંક અને ત્રણ બાટલી સરકો. પહેલાં ગાજરને છોલી નાંખવા, પછી તેની ઉભી ચીરીયો કરી અંદરની સળીયો કાઢાડી નાંખવી, બાદ ત્રણ દાહાડા તેને તડકે સુકવવાં. સુકાયા બાદ એક મોટી બરણી લેઈ તેમાં એક પડ ગાજરનું કરી, તે ઉપર રાઈ નાંખી, મરચાં, આડ, લસણનું પડ કરવું. અને તે ઉપર પાછી ગાજરની ચીરીઓ

મુકવી, એવી રીતે ગાજર અને મચાલો પુરો થાય ત્યાં મુખી પડે ફરી જરણી બરી દાહાટવી. એવટ સરકામાં મીઠું નાંખી એગાળીને તે ઉપર રેડી દેઇ જરણી ચાખી મુકવી. ત્રણ દાહાટ પછી સરકો એકાઇ બચે તો પાછો સરકો ગાજર દુબે તેટલો નાંખવે. પછી જરણીનું મોઢો બરોજર બધે ફરી ચાખી મુકવી; બાર દીવસ કેટ વપસામાં લેવા યોગ્ય અથાણું તૈયાર થાય છે.

અવચવનું અથાણું.

લાલ અંજીર મુકાં શેર ૨, ના ચાર ચાર કકડા, નવી ખારેકના બગે કકડા, મોટી લાલદ્રાણ, તથા દાળીદ્રાણ દરેક શેર ૨૦, ગોળ શેર ૨૦, મરચાં લીટાં કકારેલાં લાલ ખાંટલાં શેર ૧૦, મીઠું નવટાંક સરકો ત્રણ બાટલી, પ્રથમ અંજીર અને ખારેકના કકડા પાંચ સાફ ફરી તેમાં સોયા વડે ફાંજાં બને તેટલાં પાટવાં, પછી ગોળ ને સરકામાં એગાળી ત્રણ દબણ આવતા મુખી મુલે મુકી ઉકાળવો; પછી તેમાં ઉપરનો સામાન બેગવવો, ઠંડો થાય બેટલે જરણીમાં બરી મોઢાં બધે ફરી ચાખી મુકવી, બાર પાંચ દીવસ પછી ત્રણે ઉપર ફરવું; એ તીખાચ વધુ જોઈલી હોય તે મરચાં વિરેશ નાંખવાં.

બફાણુ કેરીનું અથાણું.

પાકી ફરી જરા કટણ હોય તેવી શેર ૧૦ લાવી પાંદ ફરી ફરી ઉપરનાં લીટાં કકારી પછી મોટા વપેલાના પાણી બરી તે ઉપર વાળવી મુકી ફરી તેમાં મુકી લાંબી બફ ફરી બફાય બેટલીવર વડેવા દેઈ પછી કકારી લઈ છુટી છુટી મુકી બીડમુક ફાંલે પડવા દેવી. પછી બરપી માટલી સંકાના લઈ રબેલી શેર ૨ નાંખી મુખ રીજવી, તેમાં સરકીડ તેડ

શેર ૦૧, ગોળ શેર ૩, વાટેલું લસણ શેર ૦૧, છૂંદે નવટાંક, આખાં દાળાં મરી નવટાંક, અને અકધી ખાટલી સરકો ઉમેરી કેરી રગદોળીને બરણીમાં તમામ નાંખી મહો બંધ કરી રાખી મુકવી; પાંચ છ દહાડા પછી તળે ઉપર કરવી.

લીંબુનું અથાણું નંબર બીજનું

કાગદી લીંબુ મોટાં પીળા રંગનાં અને તુરતનાં ઉતારેલાં ૧૦૦ નંગ લેઈ તેના ડીટાં ઉપરથી ચાર ચોર વળગેલી કરવી, પછી ત્રણ ભાગ મીઠું અને એક ભાગ હળદર મેળવી લીંબુમાં દાળી દાળીને ભરવી, પછી તે લીંબુને ચીરેલો ભાગ ઉપર રહે તેવી રીતે પેચવાળી બરણીમાં ભરવાં, લીંબુની ગાઠવણમાં બન્ને પડે મુકાં લાલ મરચાંની ભુકી નાંખતા જવું; પછી બરણીનું મહો બંધ કરી ચીતળ (ઠંડી) જગોમાં ત્રણ ચાર દહાડા રાખી મુકવી. જે દરમીયાનમાં તે બરણીને દહાડામાં એકવાર ગળડાવવી લેધી માંહેનો રસ એક સરખો લાગશે. મરણમાં આવે તો એકાદ બે દહાડા કેડે તેમાં આદુની કાતરીયો મીઠામાં એકાદ દહાડો રાખી, પછી તે લીંબુ ભેળી મેળવી દેવાયી મજનું અથાણું તૈયાર થયે; ઉવટ ચાર દીવસ કેડે લોખું કુએ તેટલે ગરમ કરી ઠંડા પાડેલો સરકો રેડવો.

મીઠી કાકડીનું અથાણું.

સારી તાજી અને કુંડી કાકડીલાવી ડીંટાળી કાપી આખી જેવી કટવી ન હોય તો તેને છાલીને તેને ઉભી ડીંટા મુધી ચીરી તેમાં બે પૈસા ભાર મીઠું ભરવું, તે મીઠું સોષાવડે છુંદી કાકડીનાં ઉનારી મીઠું પ્રવેશવા માટે પાંચ ઠલાક તેને ટાવડે રાખી મુકવી, પછી કપડાં વડે દાળી અંદરનું પાણી દહાડી નાંખવું. પછી કાળીજીરી આખી તોલો ૦૧, ખાંડેલી

શાક તોડો ગા, વાટેલી વરીઆગી તોડો ગા, વાટેલા પાણી
તોડો ૧, વાટેલી હજાર તોડો ગા, વાટેલી હીંગ રતી ૪,
વાટેલી મુઠ તોડો ગા, વાટેલું મીઠું તોડો ૨, સરસીઉ તેડ
તોડો ૨, ખાટા દાડમના દાણા તોડો ૧, વાટેલો અમ્મો તો-
ડો ગા, ખાટેલાં મરચાં તોડો ૦)૭ ખાટેલી પીપર ૦)૭આ-
ર એ સઘળે મચાડો મેગવી કાકડીમાં દાળીને ભરવો. અને
રોસાથી બાંધી તે ઉપર આઠ લીંબુનો રસ અને સરસીઉ તેડ
નાંખી ભરણીમાં ભરવી; પછી ભરણીનું મોઢો બધ કરી તે ત્ર-
ણ દિવસ તડકામાં મુકવી. પછી ભરણીનું મોઢો ઉપાડી પાંચ
રૂપીયામાર લીંબુનો રસ અથવા પાચેર સરકો, પાચેર ખાંડનો
પાક કરીને રેડવો, અને પછી તે ભરણીનું મોઢું બરોબર બધ
કરી તડકામાં રાખી મુકવી એટલે અથાણું તૈયાર થશે. એ
પ્રમાણે વધારે કરવું હોય તો મચાણાનું પ્રમાણ વધુ લેવું.
આ પ્રમાણ એક કાકડીનું છે.

રાકતી કાકડીનું અથાણું.

આરી ફુલ્લી ચીકલુ કાકડી ચેર ૧૦ લાંબી તેને ઉબી ચી-
રી અને કટકા કરી તેને કઢાઈવાળા તપેલામાં નાંખી, તેના અં-
દર મીઠુચેર ગા, નાંખી સેજસેજ કરી તે ઉપર એક લાંબની
લેપડી લાંબી બીજે રીવસ એ કટકાની અંદર ધોરી છ.સ નાં-
ખવી ત્રીજે ઘડાટે તે કટકાને તેમાથી કાઢી લેઇ તડકામાં
બે રીવસ મુકવવા (પાસા બદલ મુકવવા) પછી તેના નાના
નાના કટકા કરવા. પછી ફળેલી શર્ક સેર ગા, ને સરસીયા તેડ
ચેર ૧ માં ખુજ હીજુવી તેમાં હજાર ચેર ૦ નાંખી કાકડીના
કટકા રમટોળવા તે હર્ષ ભરણીમાં ભરવા, તેનું મોઢું બરોબર
બધ કરી કપડાથી મજબુત બાંધી સાબવાધી એ અથાણું બે

મહીના સુધી બગડતું નથી અને માંદાં માણસ પણ સ્વાદથી ખાઈ શકે છે.

કેરાંનું અથાણું.

તાજાં કેરાં ઝીણાંડીટાં કઢાડેલાં ચેર સા, દળેલું મીઠું ચેર ૦૧૧, હળદર નવટાંક, પહેલા મીઠા અને હળદરને સર-સીયા તેલથી કરમોલી તેના અંદર કેરાંને રગદોળી બરણીમાં જરાક તેલવાળો હાથ મારી તેમાં કેરાં ભરવાં, પછી બરણીનું મ્હોંબંધ કરી આઠેક દાહાદા રાખી મુકવાથી અંદર પાણી વળશે અને અથાણું પણ તૈયાર થશે. આ અથાણું માંદા માં-ણસને ઘણુંજ સારૂ લાગે છે.

ગુંદાંનું અથાણું.

ગુંદાં સારાં મોટાં અને તાજાં ચેર ૫, લેઈ તેને ઘોઈ નાંખવાં. પછી એક મોટા યાળામાં હળદર ચેર ૦૧ દળેલું મીઠું ચેર સા, ભેળવી તેમાં ગુંદા રગદોળવાં, પછી બરણીમાં ફેરીનું ખાટું કરેલું પાણીમાં ગુંદાં અને મશાલાને રગદોળીને ભરવાં. મશાલો વધેલો ગુંદાં ઉપર દાખવો અને ઉપર પથરા બોને બાર મુદ્રી બરણીનું મો બંધ કરી રાખી મુકવી. બીજે ત્રીજે દાહાડે જોઈ કે રસામાં ગુંદાં ડુબેલાં છે કે નહીં ? જો ડુબેલાં ન હોયતો, મીઠા પાણીમાં સઘં દળેલી ફીણી તે બર-ણીમાં નાંખવી, તેથી અથાણું બહુજ મજાનું થશે.

ગરમરનું અથાણું.

સારાં ગરમર ચેર ૫, લાવી તેને એક દાહાડે પલાળી મુ-કવાં, બીજે દીવસ ઘોઈ સાક્ર કરી છાંસ કઢાડી નાંખી તેના નાના કકડા કરી, સઘં દળેલી ચેર ૦૧, ને આંગણીના પા-ણીમાં તથા ચરમીયું તેલ ચેર ૧, માં ખુજ ફીણી તેમાં મીઠું

દળેડું એર ૧, તથા દળદર એર ૦૫ નાંખી એક રમ્મ ઠરી
અમરના દેદા તેમાં રમ્મદોળવા, અને કુલ દેદા અને રમ્મ ભ
રણીમાં ભરવો. આઠ રમ્મ દાદાલ દેદે આ અથાણું લહેજત-
દાર સ્વાદીય ખાવાનું થાય છે અમર વજાબાને અનુદેવી
અને ભુનામક વરદ થાય છે, માંદાં માણસને આ અથાણું
ખાવાને લાયક છે.

દાઢીયાવાલી ડાગાનું અથાણું

દાઢીયાવાલી આગં દાગા તેના કુમગા બાગની ઝીણીઝીણી
દાઢીયો પાલી દેરીના ખાદા પાણીમાં ઘેવીસ દલાક એક
તપેલામાં પથારી રખવી બાદ એક વાંચના યોગ્યમાં દાદાલી
નાંખી પાણી નિવારી દહાલું. પછી દળેડી ચાઈ એર ૮ ને
થોડાં જાંબલીના પાણી અને સમીયા તેલમાં ખુજ ફીણવી
પછી તેમાં ઝીડું એર ૦૫, દળદર નવટાંક મેળવી. તેમાં નિ-
વારી કાલેલ દાગાની દાઢીયો આ રમ્મમાં રમ્મદોળવી અને ત
મામ એક જરણીમાં ભરી લેવું. આ અથાણું બે ચાર દાદાલ
માં ખાવા યોગ્ય થાય છે.

દુંગળીનું અથાણું બીજા નંબરનું.

દાઢી નાની નાની દુંગળી એર ૫, લેઈ તેને છે.લી ઉ-
બી વગરેલાં ચીરોફરી અને તેને પછી દેરીના ખાદા પા-
ણીમાં નાંખવી તેને ઘેલીસ દલાક પછી પાણીમાંથી દહાલી,
પુલી મુઠી મુઠી દેરી ચાદલી દેરી પડી જલજેટલે દેરી
દેલી મેળી એર ૮ મરચા દળેલાં એર ૦૫, એક રમ્મ ઠરી
તેની જણીમાં એક ખાદે ઠરી, ચાટેલી દીગ જલિત તેમાં
મુણી, તેમાં દહાણું સમીક તેલ ઘેડું નાંખી લાંબી લેવું,
ઘેલીવાર સ્વેચ રેઈ તેને મસળીને બીકેતો ઠરી નાંખવું.

હોંબુનું મદ્રામી રીતનું અથાણું.

એક મોટા વપેલામાં પાણીનું આધણ પુરી ખુબ કક-
ળવા આવે એટલે ઉતારી તેમાં કાગડી તાજાં પીણા રંગના
૧૦૦ હોંબુનાંખવાં તે હોંબુને એકજ મીનીટ રહેવા છાં બા-
હાર કાઢી હેંઠ કોરાં પડવા દેવા. પછી દરેક હોંબુને વીટા મુખી
ઉભો ચાર ચીરીયો વગએલી કરવી. પછી મીઠું ચેર ખાણ ખાંડીને
તેવાર રાખવું. તેવીજ રીતે બાર રૂપીયાભાર મરચાં, ત્રણ
રૂપીયાભાર મરી, નવ રૂપીયાભાર મેથી, તેટલીજ રાઈ અને છ
રૂપીયાભાર લડ, એ બધી વસ્તુઓને અડધા ચેર તેલમાં વળીને
બારીક વાટી રાખવું. આદુને દોઢ પાચેર રમ, અને સવાચેર
બારીક કરેલાં લીલાં મરચાં એકઠું કરી, તેમાં ઉપર લખેલો
મથાલો તથા મીઠું મેગવી એ મથાલો પોલો ચેર મીઠા તેલમાં
રંગદોળી તેને ચીરી રાખેલાં હોંબુમાં દબાવીને ભરવો.

ચુલા ઉપર એક વપેલી મુટી તેમાં પોલો ચેર મીઠું
તેલ પુરી ગરમ થાય એટલે તેમાં છ રૂપીયા ભાર વાટેલું
લકણ દોઢ રૂપીયાભાર લડ, તથા મેથી અને એક મુટી મીઠા
હોંબુનાંખી વધાર તેવાર થાય એટલે તેમાં તેવાર કરી
રાખેલાં ભરતનાં હોંબુ નાંખી ઉઠાગવાં, અને ઉપર લાંકણ
લાંકણું. યોદીવાર અથાણાને બાફ હાવ્યા પછી તે એક બર-
ફીમાં નાંખી મ્હેા બધ કરવું. પછી તે બરફીને વીસ દીવસ
મુખી તરડામાં મુકવી. અથાણું તેવાર થાય એટલે રાખવું.

ખારેકનું અથાણું.

એક મણ ખારેક સારી મુલાગી હાંબીને એક પહેર પા-
ણીમાં પલાળી રાખવી. પછી તેને બાહાર કાઢાડી કોરી પાડવી,
પછી એક ચેર મીઠાના પાણીમાં એક રાત રાખવી, પછી બીજે
દીવસે ત્રણ ચેર રાઈને કળીને પાણીમાં ખુબ હીણવી, પછી
એક ચેર મુઠાં લાલ મરચાં ખાટેલાં તથા પાવલીભાર ચાખ્ખી
હીજ ખાટેલી થોડક તેલમાં ચેદી તેમાં મેથી રેણેલી ચેર ૧
નાંખી લાઈમાં ખારેક અને આ બધા મથાલો મેગવી દેવો.
તેમાં ત્રણ રૂપીઆ ભાર ગરમ મથાલો નાખી તળે ઉપર
કરવું પછી એક બરફીમાં ભરી હેંઠ એક દહાડ. બાક તેમાં

નાંખતા પડેલાં તેલવાળા દાઘ મરવાના ટીટે લગાવવેલ પછી વામળનું ગદોં બધ કરી રૂ૧ દીવમ્મ મહેવા દેવું, બાદ તેમાં મરવા રૂમે તેટલું પાણી ફેલી વામળનું ગદોં બધ કરી શાખી મુકવું તે થળા કદાલ મદી શકે છે, અને ઉપયોગમાં લેવાય છે.

મુમ્મ, રવાળ, બટાટી, મકરીયાં, જાગરી, વંતાક, કદોળું, મકરજન એ રસના ઊંઘી માટા કદાલ કરીને જાગેર પાણીનું આધળ મુકવું, તે ઉછળીને ઉમરે જાયે એટલે ઉપરની રકમનું જ જથ્થાનું કમ્બું હોય, તેના કદાલને આધળમાં નાખી ટ. ૫૧ દાંરી તે વામળ તરત નીચે દનાવવું. આધળ ટાડુ થાય એટલે તેમાંનું પાણી ફાલી નાંખવું. પછી તે કદાલ દોશ કરી ડેર એકે રૂપીયાભાવ મીઠું મેજબોને ગાળી ફેરીની રીત મ. થાળે શણ કોણી મેજબોને બમળીમાં ફરી કાપસોડે તરતું મદે તેટલું નાંખી બમળીનું ગદોં બધ કરી શાખવું. જાવા જથ્થાના એક મદીનાથી વધુ વખત માટે, કરવાં નહીં, કાવળ તે મદીના મુખી દાણાં મદે છે.

ખાંદ ફેરી.

ફાલી તાણ મરવા ફેરી ડેર તદ તેને ઘાઈ નાંખીને ગાળ્યા કેટ તે રૂ૧ ફેરીની બેલીર ફરી બાંકરની મેટલાં કદાલી નાખી તેની પાલળી ઘીરિયો કરવી પા. તેને એક કદાલવાળા તપેલામાં યાદું પાણી નાંખી તેમાં તે ઘીરિયો નાંખી મુલા ઉપર દાગવ. મુકવું બે વડ, ઉમરે જાયે એટલે નીચે દનારી પાણી કદાલી નાખી ફેલી રૂ૧ દેવો પછી ઘીરિયો એક તપેલી દેઈ તેમાં બરફ. લે.દે. ધો નાખી મુકે મુકયાં, બરાક ધો મરમ થવા લાગે એટલે તેમાં ઉર્ડાગળ. દાણા રકમ તપા તપના કદાલ નવ બે તપા કદાલમાં નવ મ.ર મેટલી નાખ્યાં એક.ગ. રેડુ જ્યારે તા.ક રૂ૧ એટલે ખાંદે દે.રોડ ખાંદ તપા દે.ડુક પાણીનાંખ્યાં રૂ૧ પાણી બરડુ ઉપર અને બરડુ બામળોએ લાગે એક બરડો રૂ૧ એટલે પેલી બરડો ઘીરિયો નાખવ. પા. મેજબોને કદાલ એક અને બમળી બધી રૂ૧ એટલે નીચે દનારી રૂડુ કરી. જ.વા.ન કામખા દેવો જાણ દીતે કરમદ.ટ રૂ૧ કરીએ તેને રૂ૧ છે

હિન્દુસ્તાની રીત પ્રમાણે 'કેરીઓનું' અથાણું.

દશ ચોર સારી જાતની કેરીઓ લાવી તેને લીંબુ માફક એવી રીતે ચીરીને ચાર ફાટો કરવી કે તે જુદી પછી જાય. પછી તે ચાર ફાટો પેટ્ટી બે ફાટોમાંથી ગોઠવી દારી નાંખે અને બે ફાટોમાં એમને એમ રહેવા દે. પાણીથી ઘોઘ નાંખી એક વાસણમાં તે કેરીઓને રાંધી નીચે મુજબ મસાલો તૈયાર કરે.

મેથી તોલા ૨૦, રાઈ તોલા ૧૦, દળેલી હળ તોલા ૧૦, વરીઆળી તોલા ૨૦, માણા તોલા ૨૦, બરચાં દળેલાં તોલા ૧૦, ચણાની દાળ તોલા ૨૦, મગચોર લેઈ મેથી, રાઈ, માણા વિગેરેને ઘોઘાંએક ચોટ્ટી પાંચ સર્વે મસાલો ખાંડીને સારી પેઠે ભીંજાય એટલા સરચાં તેલમાં રગડોળે. પછી કેરીઓમાં તે મસાલો ખુબ દાખીને ભરી એક લાખેડા વાસણમાં તે કેરીઓનાં મરો ઉપરની બાજુએ રહે તેમ લીમો ગોઠવે કે જેથી મરો નિકળી ન જાય, બાદ તે વાસણને ચાર પાંચ દિવસ સુધી તડકે તેમજ રાતની આકળમાં રાખી મૂકી તેમાં સરચાં તેલ એટલું નાંખે કે જેથી તે સૂકળી કેરીઓ ટુકડી બને તેલ ઘોઘું નાંખવામાં આવશે અને કેરીઓ ઉપર રહેશે તો તેમાં ઉભ વગરો અને અથાણું બગડી જશે. પુરતું તેલ નાંખવું કે જેથી ત્યાં સુધી તે અથાણું રાંધવામાં આવે ત્યાં સુધી જેમનું તેમ રહે.

ઘોઘા તેલ વડે કરવામાં આવતું 'કેરીઓનું' અથાણું.

ઉપર મુજબ કેરીઓ તૈયાર કરી તેમાં મસાલો રાખેલા વાસણમાં લવી બાદ એમાં તેલના બદલે એ

પાણી નાંખવું કે જેથી કેરીઓ ડુબી જાય. પછી તેમાં સરસીયું તેલ એટલું નાંખવું કે તે વાસણ ઉક મહોડા સુધી ધલોછલ જાય. એમ કરવામાં ઝોછામાં ઝોછું બશેર અડીશેર સરસીયું તો નાંખવું જ નોંધવું. આ પ્રમાણે તૈયાર કરેલું અથાણું આઠ દિવસ બાદ વાપરવા યોગ્ય તૈયાર થાય છે. અને તે કેરીઓ કોહી ન જતાં હમેશાં કઠણ રહે છે. માટે ગરીબોને સારૂ અથાણું બનાવવાને આ રીત સારી છે.

તેલ અગર પાણી સિવાય એમને એમ અથાણું બનાવવાની રીત—દશ શેર કેરીઓ લાવી તેને ઉપર મુજબ ચીરી પાણીથી ધોઈ એક વાસણમાં રાખી મૂકે. જ્યારે તેઓમાંથી પાણીના સ્પર્શનો સઘળો ભાગ નીતરી જઈ સૂકાઈ જાય ત્યારે એમાં સંચળખાર તોલા ૧૦, સીંધવ તોલા ૧૦, ઠાચ લુંણ તોલા ૫, વડાગરૂ મીઠું તોલા ૧૦, સાંભર લુંણ તોલા ૬૦ લેઈ ઝીલું દળી એ કેરીઓ સાથે રગદોળી એક કલાઈવાળા કે માટીના વાસણમાં ભરી રાખી મૂકવું. અને દરરોજ બે ત્રણ વખત હલાવ્યા કરવું. એમ દરરોજ હલાવવાથી તે કેરીઓમાંથી જે મીઠાનું પાણી નીકળી આવે તેમાં નિચે મુજબ મસાલો ભેળવવો.

હળદર તોલા ૧૦, રાઈ તોલા ૧૦, વરીઆળી તોલા ૧૦, છૂંદે તોલા પાંચ, ધાણા તોલા ૧૦, લવિંગ તોલા ૨૫, લીટીપીપર તોલા ૨૫, ઇલાયચી તોલા ૨૫, અજમે તોલા ૨૫, લાલ મરચાં તોલા ૨૫, શાહ છૂંદે તોલા ૨૫, તમાલ પત્ર તોલા ૨૫ ઠાળાં મરીઆં તોલા ૫, કુદીનો સુકો તોલા ૨૫ ચીત્રાની છાલ તોલા ૨૫, હરડે નાની તોલા ૨૫, હીંગ તોલા એક ચોકેડી, જાયફળ તોલા એક, જવંત્રી તોલા ૦૫,

તજ તોલો એક, કેસર તોલો ૦૫, નાની ઇંચાવચીના દાણા તોલો એક, જવનાર તોલો ૨૫, મુંઠ તોલો ૫, મેથી તોલો ૫, એ મુજબ મચ્છાલો લેઇ ખાંડી તૈયારી કરી તેને કેરી-એમાંથી નિકળેલા પાણીમાં રગડોળી પછી કેરીએમાં દાણી દાળીને ભરી તે કેરીએને ઉપર મુજબ ચામેલા વામ-ણમાં એકથી પછી તેના મહોણ ઉપર ઢાંકણું કપડું બાંધી રહેવા દેતો જાક, દર દિવસમાં જથ્થાનું તૈયાર થઇ બચ છે. એ કે આ જથ્થાનું વગર તેડનું હોવાથી કિંમતમાં એાંધું છે, તોપણ એવું સ્વચ્છિત થાય છે કે શાદુમરો પણ તેને ઉમંગથી ખાય છે. ઉપર લે મીઠાં લખ્યાં છે તે પેટી લે લે બતનું મીઠું ન મળી આવે તેના બદલે સીધા-હણ વાપરવું.

દિ-દુસ્તાની રીત પ્રમાણેનું તરત ખાઇ સકાય એવું કેરીયોનું અધાણું—તણ ચેર ચારી કેરીએને લેઇ તેની ચાર ફાયો એવી રીતે કરવી કે તે એક બીજાને વગમી ન રહેતાં જુડી પડી બચ, પછી તે ફાયોમાંથી એટલી ફાવી નાંખી કઢાઈ વાળા કે માલીના વામણમાં નાંખી ઉઠાગી એક ટોપટીમાં દાલવે કે લેધી તેમાંનું પાણી નિકળી બચ પછી લાકણ કે પત્થરની કપરોટમાં તેએને પહોળી કરી ઠંડી પડવા દેવી, જ્યારે બરાબર ઠંડી પડી બચ ત્યારે તેમાં મીઠું તોલો ૪૦, તથા હળદર તોલો ૨૦, એ બે ચીજો ફળેલી લેઈ તેમાં નેચવે પછી એક કઢાઈ વાળી પીતળની કઢાઈમાં ચાર ચેર સરસીયું લેઇ નાંખી તેમાં ૯૬ તોલો ૫, વરીવાળી તેલ ૧૦, રઈ તોલો ૫, લાલ મરચાં તેલ ૨૫, ચટેલી હીંગ તોલો ૦૫, હળદર ફળેલી

એક થોડા વાસણમાં નાંખી તેમાં તણનું કે ચરસીયું તેજ
બરમ દરી એટલું નાંખે કે જેથી તે લીંબુ ફૂંતી જાય, તે
દલાસ લીંબુમાં બરનાં મસાદો વાંચે દોષ તો તે પણ એ
પદમાં નાંખી દેવો. પછી તે વાસણનું ઝેડાડું બંધ કરી આઠ
મહીના સુધી છાખી ચુક્યા બાદ તે અથાતું ખાવાના ઉપ-
યોગમાં લેવું. આ અથાતું દરી પણ ન બગડનાં જેમ જેમ
જીવું થતુ જાય છે, તેમ તેમ તેનો શુભ વધનો જાય છે.

“આંબજાનું અથાતું” —ગાંધી જાનનાં જામમાં
એકમો દોષ ગોચા વટે તેમાં છિદ્રા પરી પછી લાલ માલીને
પાણીમાં મેજરી એમાં તે આમજાને નાંખી ત્રણ દિવસ રહેવા
દેવાં જેથી તે આમજાની સ્વચ્છતા તુરંત દુર થયે. પાણી પાણીથી
ઘાટ પાછું નાંખી તે આમજામાં મીઠું એક પાણી નાંખી
સુલે ચલાવી ઉકાળનાં તે બહારેલાં માત્રમ પટે એટલે નીચે
લગાવી એક વાંચની ટોપરીમાં નાંખવાં કે જેથી તેમાંનું
પાણી નિતરી જઈ દોશ તેમજ દંડાં પરી જાય. પછી સર્થ
તોલા ૪૦, મીઠી તોલા ૨૦, હળદર તોલા ૪૦, ચીકુ તોલા
૮૦, દરૂ તોલા ૫, પાણી તોલા ૨૦, લસણ તોલા ૪૦,
જને કપુર તોલા જે દોષ તેમને બારિષ દગી તૈયાર કરવા,
પછી એક પદમાં પચીએક આંબજા નાંખી તેમાં મિથા
બાગનો મસાદો નાંખી, પછી પાછાં આંબજાં ગેદરી મસાદો
નાંખવે. જેમ સ્વચ્છાં આંબજાં નાંખ્યા બાદ સરસીયું તેજ
એટલું નાંખે કે જેથી સ્વચ્છાં આંબજાં ફૂંતી જાય. પછી તે
વાસણનું મીઠું બંધ કરી ચાર મહીના સુધી રહેવા દેવું
જેથી તે અથાતું ખાવાલાયક તૈયાર થયે આ અથાતું શુભમાં
મધ્યમ અથાતું કરનાં કહે છે.

એ, એ મુજબ ચીએ મેગવી કારેલાંમાં જરી કાચ મુદરના
ત્રણચાર વાર એકલા કરીને તે વટે દરેક કારેલા ઉપર ત્રણ,
ત્રણ, આંટ દઈ એક વાસણમાં રાખે. પછી દય ચેર કાચી
કેરીઓને રસ કાઢી તેમાં માટીનું સકોરું ગરમ કરીને
ખુઝાવતાં જ્યારે જડપો ચેર રસ જાડી રહે ત્યારે તે રસને
તે કારેલાંમાં નાંખી રગદોળી એક બરણીમાં બરે, એ કેરી-
ઓનો રસ ન મળી શકે તેમ હોય તો લીંબુના રસમાં
રગદોળે. પછી તે વાસણને ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી બાંધી
શાખી મૂકવાથી પણા દિવસ સુધી ન જગડતાં જેવું ને તેવું
જ નિકળે છે—

આમલીનું અધાણું—મધ્યમ રીતે પાકેલી સારી
આંજલીએ લેઈને પછી તેમને ફાલી ઊંડાં દૂર કરી મીઠા
આથે રગદોળી એક દિવસ તડકે રહેવા દેવી. પછી હજાર,
મરચાં, રાઈ, મેથી, દીંગ, વરીઆળી એ મસાલો
કુટીને સરસીયા તેલમાં રગદોળી તેમાં મીઠું નાંખી આમ-
લીએ મેગવી એક રીઠા વાસણમાં દોઢ મહીનું સુધી
ચૂંથી મૂકવું.

કુંવરનું અધાણું—ખનાવવાની રીત—કુંવરનાં
સાથે મોટાં પાટાં લેઈને તેની નાની નાની કાતરીએ બનાવી
પછી તેમાં મીઠું મેગવી ત્રણ દિવસ સુધી તાપમાં રહેવા
દેવી. પછી રાઈ, હજાર, મેથી, મરચાં, દીંગ, અને મીઠાને
દળી તે મસાલામાં કુંવરની કાતરીઓને રગદોળી એક
પદમાં જરી તેમાં સરસીયું તથા તલનું તેલ સરખા ભાગે
લેઈ એક બીજા સાથે મેગવી એટલું નાંખે કે જેથી તે
અધાણું કુળી જાવ. પછી પદનું મહેકું બંધ કરી ત્રણ

કાણું નહિ એવું દુધ સહેઈ તેની છાત્ર દુર કરી પ
નાના નાના કદાચ કરવા બાદ યોડુંએક મીઠું તથા પ
નાંખી ઉઠાવતાં બ્યારે બચાવર સીંઝે ત્યારે ઉઠારી તે
સાચીને કોણ પાડી પછી તેમાં લાલ મરચાં, હળદર,
મેથી, દીઝ એ મથાદો દળેલો સેઈ સરસીયા તે
જીવલી દુધના દુધાઓ એ કે રમદોગી એક વાસવ
જરી વણ મહીના સુધી રાખી મૂકવા બાદ ખાવાના
યોગમાં લેવું.

આમુજબ ગાજર, આલુ, કાકરી, વિગેરેનાં પણ બધા
બનાવવામાં આવે છે. પરંતુ તેઓને બનાવવાની રીત
મુજબ છે તેથી વિસ્તાર ક્ષેપો નથી. માટે બુદ્ધિવાન મ
વિચાર કરીને લે ચીજનું અઘણું બનાવવું હોય તેનું બનાવ

પ્રકરણ ૫ મું.

શાક, બાજી, ભરત, પાંતરાં, આમટીઓ, બહુ
પતરવેલીઓ વીગેરે બનાવવાની રીત.

કારેલાંનું શાક.

એક ચેર તાજાં કારેલાં લાવી તેના કાકર ઊઠી
તેના કદાચ ગમ્મરીને કરવા, પછી તેમાં અઘા પેચ
મીઠું નાખી મુજ ચેળી નાંખવા, પછી તેને મુજ દ
પાણી નિચોવી કાઢી તેને, એક કદાઈમાં નવટાંક લેલ,
ધણા, લાલ મરચું આણું નાંખી સુલે મુઠી વધાર
આલેશી નાંખી તપાવતાં તે કાઠા આવે એટલે તેમાં



કરેલાં તથા કંકોડાનું શાક.

કરેલાં સાફ ઊલીને તેની ચીરીયો અથવા એક કદાચ કરવા, તેએને મીઠા સાથે એકત્રી પાણી કાઢાવી નાંખી, ઉપર પ્રમાણે વધારી મથાકો નાંખી યાવ છે. તેમજ બાફીને ઉપર પ્રમાણેની રીત સુખજ શાક યાવ છે. એ સ્ત્રીવાય આખાં પલ્લુ યાવ છે, તેની રીત એવી છે કે કરેલાં ઊલી હમાં ચીરી તેમાં મીઠું, હળદર, ચણાનો લોટ ભરીને તળી કાઢવાથી આખા સંજારનું શાક મળતું યાવ છે. તે ઉપર પાછળથી ગરમ મથાકો નાંખીને ખાવાના કામમાં દે છે. એમ અનેક પ્રકારે કરેલાના શાકની બન્યવટ મન પસંદ હોય છે. કરેલાંના સંજારમાં (જરત મથાકમાં) એળ, આંબલી એકત્રી મથાકો કરવાથી ઘણું સ્વાદીષ્ટ સંજાર યાવ છે. અત્રીજ રીતે કંકોડાનું શાક તથા સંજાર બને છે.

કંકોડાનું શાક.

એક ચેર કંકોડાને ઊલી હમી ચાર ચીરીયો કરવી, તેમાં એક પેચાભાર મીઠું નાંખી મચતીને, એક કદાચમાં નરસાંક ઘી અથવા તેલ, ઘણું છડ અને બે લાલ મરચાં આખાં નાંખી સુકા ઉપર ચઘવી વધાર અ.વેએટલે તેપાર રાખેલાં કંકોડાં માંદે નાંખી હાંકી રાખવાં. એકાદ બે વખત હણવી બ્યારે ચડે ત્યારે તેમાં સાકને એક ચમચી સારો મથાકો નાંખી ફેરવીને ઉઠારી દેવું.

કેળાનું શાક.

એક ચેર કાચાં કેળાં લેઈ તેને ઊલીને પીચ કરવા, તે પીનાને ઘડી પાણીમાં રાખ્યા બાદ કાઢાવી લેઈ બીજા ચા-

કોહોળાનું શાક બીજી રીતનું.

કોહોળાને છાલીને તેના બે ઇંચ જેટલા કકડા કરવા, જે બટાટાની મેલવણી કરવી હોય તે એક ચેર કોળામાં પાચેર બટાટાના કકડા નાંખવા (બટાટાના કકડા એક ઇંચ જેટલા કરવા) તેઓને સ્વચ્છ પાણીથી ધોઈ નાંખી સાફ કરવા પછી કલાઈવાળા તપેલામાં જથ્થા તે કઢાઈમાં પાચેર જેટલું ધી જથ્થા તેજ મુકી હીંચ, મરચાંનો વધાર નાંખવો. વધાર આવે એટલે ચમરેલા શાકના કકડા નાંખી જથ્થા ખારો બજાવી, મીઠું ખપ જેટલું નાંખવું. પછી સહેજ પાંચી છાંટી દાંડી ચડવા દેવું. જે રસવાળુ શાક બનાવવું હોય તે ગોળા આંખલીનું પાણી છાંટવું.

કોહોળાના શાકમાં ચણાની દાળ, વટાણાની મેળવણી પણ નખાય છે, તથા તુરીયાનું સેચુ શાક થાય છે, ચેર કોહોળુ હોય તે પાચેર જેટલી દાળની મેળવણી નખાય છે. ગજાર સીંગના કકડા, ચોળાફળીના કકડા પણ મેળવણીમાં નખાય છે. સ્વાદ માટે ખાલી વખત લીંબુનો રસ નિચીવી ખાવાથી ઘણું જ સ્વાદીય લાગે છે.

કંટાળા કોહોળા (ભુરાકોળા)નું શાક.

એક ચેર કાચું કંટાળુ લાવી છાલીને તેના મરજી મુજબ કકડા કરીને એક કઢાઈમાં નવટાંક તેજ, ચાઈ, મેથી, લાલ આખા મરચાં મુકીને વધાર મુકવો. વધારલાલ થાય એટલે તે કકડા તેમાં નાંખવા ને પાચેર પાણી છાંટવું. પછી પેસાભાર મીઠું નાંખી એક ચમચી શાકનો મસાલો નાંખવો, પછી તે ચટ એટલે ગોળા આંખલીનો રસ છાંટવો. પછી ઉતારી બીજ વાસણમાં ભરી દેવું.



દોઝનો વધાર મુઠી વધાર આરોગી તેમાં કકડા નાંખવા, પછી ત્રણ ઘમઘા તેમાં નંબર ૪ ના મસાલાનો હોટ નાંખવો, મવા પેમાબાર મીઠું નાંખવું. જગદવાજ રહેવા રેઇ દલાવી હડારવું.

વંતાકનું શાકે ચીણું.

એક ચેર વંતાક લાવી સમારી નવટાંક પીમાં કાઈ, મેયી, પાણા, હડ જે વધાર મુઠી તે કકડા વધારવા. પછી ચીણ નંબરનો મસાલો (હોટ) નાંખવો અને સવા પેમાબાર મીઠું નાંખવું, પાચેર પાચેર હાંટવું. દોઝીવાર પછી દાઘા નંબરનો આંમટનો મસાલો જે ઘમચી નાંખવો અને તે ચરે એટલે હડારીને એક બીજા, વાસણમાં કાઢાડીને એક તોડો આંબડીનો રસ હાંડીને લાંકવું.

વંતાકનું શાકે ચોથું.

વંતાકની ચીરીયો કરી એક વાસણમાં નાંખવી, પછી તેમાં જરા ઘણાનો હોટ, દગદર અને મીઠું રેઇ પાંચિક મીનિટ સખી મુકી ચુલ્હા ઉપર હોખંડની કકડાં મુકી તેમાં તેડ અથવા ધી સારી પેકે કકળે એટલે પેલી ચીરીયો ઘાટ ઘાટ તળીને બીજા વાસણમાં કાઢાવી નાંખવી પછી તે ઉપર ધાણાહડ ચાટેલું જમરાવવું. (ચણાને હોટ ન રેવો હોયતો એમને એમ તળવી.)

વંતાકનું શાકે પાંચમું.

એક વાસણમાં વંતાકનું નાના કકડા કરી નાંખવા. એ એક ચેર વંતાક હોયતો અડધો ચેર મેયીની માલ ચીણી સમારી પાઈ સાફ કરી જુદા વાસણમાં રાખવી. પછી એક કકડાં વાગી તપેલી અથવા કકડાંમાં પાચેર

તેલ અથવા ધી મુકવું. જરાક જરમ થાય એટલે તેમાં હીંગ નાંખી વધાર થાય એટલે માંહે વંતાકના કકડા નાંખી ઉપર મેથીની સમારેલી ભાજી નાંખી તે ઉપર હળદર, મીઠું, મરચું ભેળતુ નાંખવું, તે ઉપર એક તાસક ઢાંકી ધીમે તાપે થવા દેવું, સહેજ ચોંટવા જેવું થાય એટલે ઉતારીને ધાણા, છાંદ નાંખવું, એજ પ્રમાણે વંતાકના શાકમાં બટેટાં, સુરણ, સકરીયાં, રતાળું, તાંદળાળની ભાજી, ડુંગળી, વાલની સળંગ દાળ, વિગેરે નાંખવાથી સ્વાદીષ્ટ શાક થાય છે. મોગરી, વંતાકમાં નાંખવી હોયતો વંતાક ચડવા પછી નાંખી થોડી વારમાં ઉતારી મેળવવી.

વંતાકનું નરમ શાક.

વંતાકના શાકમાં પાપડી, બ્હાલોળ, પાપડીના લીલવા, તથા તુવેરના લીલવાની મેળવણીનું પણ શાક થાય છે.

એક ચોર વંતાકના કકડા એક વાસણની અંદર થોડું પાણી ભરી તેમાં કરવા. પછી બટાટા, સુરણ, સકરીયાં દરેક પાચેર મુજબ લેઈ સમારી તૈયાર રાખવાં. મેથી અથવા તાંદળાળની ભાજીની બે મુઠ્ઠી સાફ ધોઈ છલ્લી સમારી રાખવી. પાપડી અથવા વાલોળના હાથ વતી નાનું, નાના કકડા કરવા, (અડધો ચોર લેવી) પછી એક કલાઈમાં થોડું ધી અથવા તેલ મુકી બટાટા, સુરણ, સકરીયાંના કકડા તળી કાઢવા. પછી એક કલાઈવાળા તપેલામાં નવટાંકના આસરે તેલ મુકી તેમાં હીંગ સાઈ, મરચાંનાંખી તતડવા આવે એટલે પેલાં સમારેલાં વંતાક વધારવાં, અને આ તળી રાખેલા સુરણ વીગેરેના કકડા તથા એક પેસાની

દોડી અમારેલી એ બધુ એક્ટું કરી તેના ઉપર નાખી એક વાટકી જેટલું પાણી છાંટવું. અંદર હગદર, મીઠું નાંખવું. યોગીવાર હાંકી રાખી જરાક વગડો વળે એટલે માંહે ભાજી નાંખી હાંકી રાખી એકાદ, બે વખત ફેરવવું. પછી આંગઢી નવટાંકને પાણીમાં પલાળી રાખી ઘોળીને ગળી લેઇ તેમાં ગોળ નવટાંક, અડદ, મરચાં, ધાણા, છૂંદ વાટેલાં મેગવી છાંટવું. રસદાર નરમ કરવા માટે જોઇએ તો યોડુંક પાણી નાંખી ચીજવા દેવું, એજ પ્રમાણે વંતાકમાં વાંદગાળની ભાજી તથા વાલ નાંખીને પણ નરમ શાક જોઇએ તેવું આડું કરી ચકાય છે.

રૂંચેલા વંતાકે કરવાની રીત.

એક ચોર નાનાં-નાનાં વંતાકે લાવીને તેની ઉભી ચાર ચીરીયો વગગેલી કરવી. પછી શાકનો ઝાડો મચાલો પહેલો અને ગરમ મચાલો ત્રીજો એ બેડ મચાલ્યા ચરખા હીસે લઈ તેમાં એક તેલો દળેલું મીઠું મેગવવું. પછી ચીરેલાં વંતાકમાં આ મચાલો ભરવો. પછી એક કલાઈમાં અડધો ચોર તેલ સુકી તેમાં ભરેલાં વંતાકે મુકવાં. પછી ઉપર હાંકીને તળે તાપ કરતાં ચડી દેકડી વળે એટલે ઉનારી ખાવાના દામમાં લેવાં.

વંતાકનાં રૂંચેલાં (અંજાર) કરવાં તે નાના, નાના વંતાકનાં કરવાં. એક ચોર વંતાકે અડધો ચોર તેલથી તે બે પેચા-જાર મુઝીમાં ધાય છે. પરંતુ જોછા તેલમાં કરવાં હોય તો ધીમા તાપથી અને વાસણ ઉપરના હાંકણામાં પાણી ભરી રાખી કરવાથી પણ ધાય છે.

વંતાકનું ભરત નંબર પહેલાનું.

વંતાકનો મોટો ભટ્ટો એક, છાલેલુ આદુ અને લસણ મળી પા તોલો, કાથમીરની જુડી બેનાં પાંદડાં તથા લીલાં મરચાં ત્રણ, એ બે ચીજો વાટેલી તથા લીલા લસણની જુડી અડધી બારિક કાતરેલી, સારું દહીં અરછેર, છીછેડી ડુંગળી નવટાંક, જોખરૂં કરેલુ છરૂં તથા મીઠું એ દરેક એક એક અમચી લઈ વંતાક છાલીને કકડા કરી જરા મીઠું મેળવી થોડુંક પાણી નાંખી ચુલે બાફવા મુકવાં. પાણી સોસાઈ જાય એટલે નીચે ઉતારી છુદી એકરસ કરવું. એમ ન બાફવું હોય તો આખા વંતાકને તેલ ચોપડી ભરસાડમાં બાફવું. બરોબર બફાય એટલે લોચા જેવું કરી અંદર દહીં નાખવું. તે પછી ડુંગળી ઘીમાં બદામી રંગની ઘાય ત્યાં સુધી તળી તેમાં બધો મસાલો લાલ કરી દહીં બેગવેલું વંતાક અંદર નાંખી જરા પાણી નાંખી અંગારે મુકવું. પાણી સોસાયા પછી નીચે ઉતારવું, પહેલું દહીં ન નાખવું હોય તો ગરમ કયાં પછી નીચે ઉતારીને નાંખવું.

ભરત વંતાકનું બીજા નંબરનું.

એક વંતાકનો મોટો ભટ્ટો લાવીને તેને એક કાલું પાડી તે ટાણામાં વાટેલી હીંગ ભરવી. પછી તેને તેલ ચોપડી ભરસાડમાં ભારી મુકવું અને બફાયાથી કાઢાડી લેઈ તેના ઉપરનાં છાડાં કઢાડી નાંખી લોચા જેવું કરવું. તેની અંદર લીલી અથવા સુદી પા શેર. આદુ રૂપીયાભાર, કાથમીર જુડો ૨, લીલાં મરચાં ૧૦ એ બધું બીલું શમારીને નાંખવું. તથા અડધો પોણો શેરના આશરે દહીં નાંખી એક કરી બપ મુજબ મીઠું મેળવવું. ડુંગળી ન નાંખવી. હોય તો તે વિનાનું બનાવવું.

ભરત વંતાકનું વધારૈલું.

વંતાક મોટાં ચેર ૧ લઈ ઉપર લખ્યા પ્રમાણે બાફવાં અને છાલ દહાડી નાંખી દેવા જેવું બનાવવું. પછી ડુંગળી ચેર ૦૫ ઝીણી કાપીને તથા લસણ નવટાંકને ઝીણું વાટી (સમારવું) એક તપેલીમાં ઘી દેઈ પાચેર નાંખી મુઢે મુકવું. ઘી ગરમ થાય એટલે તેમાં લસણ નાંખી તેને લાલ કરવું પછી તેમાં ડુંગળી નાંખવી તે લાલ થયા એટલે તેવાર કરેલું વંતાક નાંખી દહાવવું. એક રમ્મ થાય એટલે દહાક પછી નિચે ઉતારી અંદર આડુ રૂપીવાભાર વારેડું. તથા મરચાં લીલાં ૧૨ વારેડાં, દોઝમીર ભુટ્ટી ૨ છુદેલી, તથા ખપ જેટલું ઝીણું નાંખીને દહાવવું. પછી કંડું પડ્યા પછી માલિ દહીં ચેર ૦૫ નાંખવું. અંદર મુકાં મરચાંની ભૂટ્ટી નાંખવી દોઝ તે એક બે ચમચા જેટલી નાંખવી, દહીં વગરનું કરવું દોઝ તે તે નહીં નાંખવું. લસણ તથા ડુંગળી ન નાંખવાં દેવ તે હીંગ તથા મુકાં મરચાં અથવા તે લડ ને મુકાં મરચાંની ધીમાં વધાર દેઈને ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવું. અંદર લીંબુ અથવા તે આંખડીનું અડું પાણી નાંખીને કરવું. એ પ્રમાણે જેને રૂચે તે મુજબ કરવું.

વાલોગનું શાક.

એક ચેર વાલોગ લાવી તેને લીંબીને રેસા દાહડી નાંખવા અને બેરે આંગળના કકણ કરવા, પછી એક કકણમાં નવટાંક તેલ મુઢીને ધાંજા લડ, હીંગ, લાલ મરચાંની વધાર મુઢી લાલ થાય એટલે તે કકણ તેમાં નાંખવા, પછી બે ચમચી જરીને સાદા મથાદો નાંખવો અને એક



ચણાનો હોટ ચેર બા, ધાણા છરૂ ખરેડું ચાર
નાની ચમચી, દગરર તોડો બા, હોંન વાડ ૪, મીડું
તોડો ૧, આદુ તોડો બા કાચમીર વારેલી તોડો બા,
મરચાં વારેલાં તોડો ૧, લસણ વારેડું તોડો બા.

વાડ કારેલાંનું શાક.

એક ચેર વાડ કારેલાં લવીને તેના કાકર ઇલાંને
પીના કરવા પછી દયઈમાં નવટાંક તેડ, ધાણા, છરૂ,
હોંન; લાલ મરચાં એ પ્રમાણે વધાર મુરીને વધારવાં પછી
એ ચમચી ચારો મચાલો નાંખવો. સવા પેચાજાર મીડું
નાંખવું અને દલાવીને ચડે એટલે ઉતારવું. એજ રીતે
એ શાક દૂધ મરચું, મીડું અને એક પેચાજાર તેડમાં
પણ યાય છે, અને જેટલી રીતથી કારેલાંનું શાક યાય
છે, તેટલીજ રીતથી આ વાડ કારેલાંનું શાક પણ યાય છે.

કાળીંગદાંનું શાક.

કાળીંગદાના ઇલાંલા ઝીણા કદબ ચેર ૧ ને એક
દયઈમાં નવટાંક તેડ મુદી ધાણા, છરૂ, ચાંડ તથા લાલ
મરચાંનો વધાર મુદી વધારવાં. પછી તેમાં એ ચમચી
ચારો મચાલો નંબર પહેલાનો નાંખવો. એક પેચાજાર
મીડું નાંખી ચડે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે પાચેર ધીમાં પણ એ શાક યાય છે, પણ
હોટ મચાલો ત્રીજે ને એ તોલા આંખલીનો રસ નાંખીને
યાય છે. ને એ શાક બાફી કાઢાડી દોરૂ કરીને ઉપર
લખ્ય પ્રમાણે વધાર કરીને પણ યાય છે.

પરવરનું શાક.

એક ચેર પરવર લવીને તેને ચમારીને પીતા કરવા,

કાઠાલી કાંચાં કરવાં, પછી એક તોલો મરી તથા બે તોલો
ઝરૂની રાગ, તથા થોડાંક મીઠાં લીંબડાનાં પાન અને
એક તોલો ધી લેઈ એ કપડાંમાં વધાર માટે મુઠ્ઠી લાલ
થવા આવે એટલે નીચે ઉતારી લેઈ ખાંડી નાંખવાં. પછી
એક વાસણમાં પાચેર પાણી નાંખી તેમાં ચા વાટેલો મચાલો
નાંખી ઉકાળવો. તે કાણુ થાય એટલે કાઠાલી લેઈ,
એક કપડાંમાં પાચેર ધી મુઠ્ઠી, તેમાં ધાણાજીરૂ, બે લાલ
મરચાં, મીઠાં લીંબડાનાં પાન નાંખી વધાર આવેથી પીતાં
તથા ઉપરનો ઉકાળેલો મચાલો મેઝવી વધારી દેવાં તે
ચડવા આવે એટલે તેમાં સવા પૈસાભાર મીઠું અને પા
પૈસાભાર આમરનો મચાલો નંબર ચોથાનો નાંખી હલાવી
થોડીવાર રહેવા દેઈ નીચે ઉતારી લેવું. અને પચાનનું
શાક સરવે હોત મચાલોઓમા મેઝવીને એજ રીતે થાય છે.

લીલવા પાપડીનું શાક.

એક ચેર વાલના લીલવા લેઈ, એક કપડાંમાં નવટાંક
તેલ મુઠ્ઠી, ધાણાજીરૂ, ગુર્થ આખાં મરચાંના વધાર મુઠ્ઠી
લીલવા, વધારવા પછી તેમાં સવા પૈસાભાર મીઠું અને
મચાલો ચારો નંબર પહેલાનો એક ચમચી નાંખી, પાચેર
પાણી રેડી ચડવાદેવા, એટલે વાટેલો અજમે થોડાંક નાંખીને
ઉતારવો.

એવીજ રીતે તુવેરના, ચણાના, વટાણાના, ચોળાના
લીલવાઓનું શાક થાય છે. અને લીલવાઓનું શાક હોત
મચાલો મેઝવીને પણ થાય છે.

પાપડીનું શાક નંબર ૧ નું.

એક ચેર મુરતી અમર દેશી પાપડી લેઈ તેને હાથે

વતી રેસા ચુંટી કાઢાડી, કુંણી હોય તો કકડા કરવા અને પાકટ હોય તો દાણા કાઢવા, પછી સુરણ શેર ના, ઊલીને ઝીણા ઝીણા કકડા કરવા, અથવા છીંચીથી છીણવું. પછી એક તપેલીમાં ધી અથવા તેલ શેર ના, મુકવું, તેમાં હૂંંગ અને આખાં મરચાં બેનો વધાર કરવો, વધાર આવે એટલે તેમાં પાપડી નાંખી ઉપર સુરણ નાંખવું, પછી એક દાંકણમાં (વાડકામાં) બે પળી જેટલું તેલ, થોડોક ખારો અને પાણી એકઠું કરી ખુબ હલાવવું, તે પાણી તથા મીઠું પાપડીમાં રેહી દાંકી દેવી, પછી વાસણમાં કોથમીર ઝીણી સમારી લસણ, આદુ પરચાં ખપ જેટલાં વાટી, અથવા નાળીએરતું ખમણ લેણું કરી રાખવું. પાપડી ચડી તૈયાર થાય એટલે આ બધો મસાલો અંદર નાંખી ધીમા તાપે સીજવા દેવી.

પાપડીનું શાક નંબર ૨ નું.

ઉપર લખેલી રીત પ્રમાણે પાપડીના કકડા કરી વધારવા. અને અંદર રતાણ, સકરીયાં, બટાટા, લીલો મસાલો (આદુ, મરચાં, કોથમીર) ભરેલાં વંતાક વિગેરે નાંખીને પણ એવીજ રીતે પાપડીનું શાક થાય છે, આખી પાપડીના રેસા ઉતારી ફાડીને આખીને આખી (સમારો સીવાયની) પાપડીનું પણ શાક થાય છે.

ગલકાનું શાક નંબર ૧ નું.

એક શેર ગલકાં લાવી ઊઝી સમારીને નાના નાના કકડા કરવા, પછી કકડામાં નવટાંક ધી અથવા તેલ મુકી તેમાં બે તોલા અટદની દાળ, પાણી, છૂં, મીઠા લીંઝ-ડાનાં પાન નાંખી, વધાર આવેથી ગલકાના કકડા નાંખી

ગવાર ફળીનું શાક નંબર ૨ નું.

એક શેર ગવારફળી લાવી હોટી રેસા કઢાડી નાંખવા. બાદ તેને દોઢ શેર પાણીમાં બાફી કાઢાડવી તે ઠેરી પડે એટલે એક કટારમાં નવટાંક તેલ સુકી ધાણા-છરૂ, લીંબડનાં પાન, રાઈ, આખાં બે મરચાં તેમાં નાંખી વધાર સુકવો, વધાર આવેથી ગવારફળીને નાંખી વધારવી. પછી તેમાં સવા પેસાભાર મીઠું અને ચોથા નંબરનો મશાલો ચમચો એક નાંખી ચડવા દેવી. ચડવા આવે એટલે બે તોલા આંબલીનો રસ અને અડધો તોલો મેથીનો ચેકેલો લોટ નાંખી ઉતારવી.

ગવારફળીનું શાક લોટ મશાલામાં થાય છે, ઘોડા વધારમાં પણ થાય છે. પણ ગવારફળી બાફી કાઢી, વધારી જસ તૈયાર થાય ત્યારે તેમાં ઘોડા વાટેલો અજમે અને મીઠું મરચું મેળવી ઉતારે છે.

ચોળાફળીનું શાક.

ચોળાફળી એક શેર લેઈ રેસા કાઢાડી નાંખી ઝીણા ઝીણા કકડા કરવા, કઠણ હોય તો દાણા ફેલવા. આનું શાક પણ ગવારફળીના શાકની રીત પ્રમાણે થાય છે માટે તે સુજળ કરવું.

ગેંગડાનું શાક.

એક શેર ગેંગડાં લાવી છાલી ન્હાના કકડા કરવા. પછી એક કટારમાં નવટાંક ધી અગર તેલ સુકી તેમાં ધાણાછરૂ, રાઈનો વધાર સુકી, કકડા વધારવા. પછી તેમાં સવા પેસાભાર મીઠું નાંખી એક ચમચી મશાલો સાથે નાંખવો, પાણી અંદર નાંખવું નહીં, પણ તે ઉપર ઢાંક-

વાની લાસ્ટમાં પાચેર પાણી ભરી ગાખવું, ચટે એટલે ઉતારી લેવું.

ગીલોહાંનું શાક (ટીફુંજાં).

એક ચેર મીઠાં ગીલોહાં લાવી અમારી તેના પીતા અથવા ચીરીયો કરવી, પછી એક કલ્કમાં નવટાંક ધી અથવા તેલ મૂકી, જ્યારે હીમ, પાણી, હર, સૂકું, મરચાં, નાંખી વધાર અથવા કદાચ નાંખી વધારવા, તેમાં સવા પેસાબાર મીઠું અને ઘોટોક સારો મસાલો નાંખવો, તે ચટે એટલે તેમાં ઘોટોક ગરમ મસાલો નાંખી ઉતારવું.

રીંગળની માફક ભરત ભરીને પણ ગીલોહાંનું શાક ગરમ થાય છે.

કડવા ગીલોહાંનું શાક.

એક ચેર કડવાં ગીલોહાં લાવી તેની અમારીને ઝીલ ચીરીયો કરવી, પછી દોઢ ચેર પાણીમાં તે ચીરીયોને બાફ કાઢાવી, બીજા ઘેખખા પાણીમાં ખુબ ઘેગી બીજા ગીલોહાં પાણી નીચાડીને કાઢાવી નાંખવાં એવીજ રીતે પાંચ વખત પાણી અથવા છાશમાં પાંચ સાફ કરવાં, પછી એ કલ્કમાં નવટાંક તેલ, હર, મરચાંની વધાર મુદી, તેલ કરેલ કદાચ નાંખી વધારવા તેમાં પેસાબાર મીઠું તથા એક થમચી સારો મસાલો નાંખવો. તે ચટે એટલે ઉતારી ઘોટોક ગરમ મસાલો નાંખવે.

ઉપર લખેલા મીઠા ગીલોહાં તથા પદ્ધતિનું શાક નેટલી રીતથી થાય છે, તેટલી રીતથી જુ શાક પણ થાય છે.

એક ચેર તુરીયાં માટે જરવાના મથાલામાં ધાણાછૂંદ ખોટલું નવટાંક, હળદર તોલો ૦૫, હીંગ વાલ ૩, મુકાં મરચાંની બુટ્ટી તોલો ૦૫૫, મીઠું તોલો ૧, લસણની પાંચ ઠગી, આદુ તોલો ૨, લીલાં મરચાં નંગ ૪, કૈયમીર અમા-રેલી એક બુટ્ટી. આ બધા મથાલાને એક વાસણમાં ભેગો કરી જરા તેલનું મોલું નાંખી સરખો હલાવવો, પછી તે તુરીયાંમાં ભરવો. આ મથાલામાં ચણાનો લોટ નાંખવો હોય તો નાંખાય છે.

ટોડવાંનું શાક:

મીઠી ટોપ્રિનાં કુંણાં ટોડવાં એક ચેર લાવી ચમ્પારી કકડા કરવા. પછી તે કકડાએને દોઢ ચેર પાણીમાં બાફી કાઢાડી દેરા કરવા. પછી એક કકડામાં નવટાંક તેલ અથવા ધી પુરી તેમાં હીંગ, ધાણાછૂંદ, રાઈ, આખા મરચાંનો વધાર મુકી વધાર આવે એટલે તુરત કકડા વધારવા, ઉપર એક પેચાભાર મીઠું અને અડધા પેચાભાર હળદર અને ચાદો મથાલો એકઠે તેટલો નાંખી ચડવા દેઈ ઉતારવું. ઠંડુ થએથી દહીં મેગવીને પણ ખવાય છે.

આ ટોડવાનું શાક બાફ્યા સીવાય પણ કાચુ વધારીને યાય છે. અને જેટલી રીતે તુરીયાંનું શાક યાય છે તેટલીજ રીતથી આ ટોડવાનું પણ શાક યાય છે.

દુધીનું શાક. (નર્ઈ, તુંબડું).

એક ચેર દુધીને ઊંચી ચમ્પારીને નાના નાના કકડા અને તેમાંના તમામ બીજ કાઢાડી નાંખવાં. પછી ચેર દોઢ-ચેર પાણીમાં બાફી કાઢાડી તે કકડા દેરા પાડી એક કકડામાં નવટાંક ધી અથવા તેલ મુકી તેમાં અડદની દાળ

દુધી, ચણાની દાળના મિશ્રણનું શાક.

એક ચેર દુધી હોય તો, પાચેર ચણાની દાળ પાંચ છ કલાક પકાવી રાખવી, દુધીને ચમ્પારી પોષિનાંખવી પછી એક પીત્તળની કલાઈવાળી તપેલી ચણવા કદાઈમાં પાચેર તેલ ચણવાં ધી મુકવું. તે કદાઈ એટલે તેમાં હીંગ, મુકાં મરચાં, હરણની કરચે નાંખી વધાર ઘાસ એટલે સમારેલી ભધી ચીજ નાંખી વધારવી. પછી પકાવેલી ચણાની દાળ નિતારી સ્વચ્છ પાણી વંટે પોષિ નાંખી તેને પલ્લુ શાક ઉપર નાંખી દેવી અને, એના ઉપર જરૂર જારો નાંખવો, પછી ખપ લેટલું ત્રીફલ, હળદર નાંખી ધીમા તાપે ચડવા દેવું. ચડવા આવે એટલે ખાણાદર, આદુ, કૈમનીર, લીલાં મરચાં વાટીને કરેલી છુમટી નાંખવી, ગરમ મચાલો ચમચી નાંખવો. પછી હલાવીને ચોટીવાર ધીમા તાપ ઉપર ચખી ઉતારી લેવું અને તળેલુ શાક કહે છે. એ યાત્રીમાં લેવાય છે. એજ રીતે દુધીમાં સગવવાલનો ભરોય, ખટાટા, મુંદલ, ચેન્નાઈનીચ દહણ, ગવરસીંગના દહણ, મગની દાળ, વીજેરે નાંખીને પલ્લુ શાક ઘાસ છે. ડુંગળી ચેર ન નો વધાર કરીને એકલી દુધીનું પલ્લુ શાક ઘાસ છે. દુધીની લાંબી તલ્લુ ચાર ઈંચ લેટલી ચીરીયેને તેલમાં તળી નાંખી પછી મચાલો લગાવી ને પલ્લુ શાક ઘાસ છે. એ રીતે અનેક બાતની ફીલીયોથી જુદી જુદી બાતનું દુધીનું શાક ઘાસ છે. દુધીનું શાક નિરોગી ગણાય છે.

સાંગરીઓનું શાક.

સાંગરીયો એક ચેરના ઝીણા ઝીણા ચમ્પારીને કકણ કરવા અને તે ભયેર પાણીમાં બાફી કાઢાડવા, ને પછી

તેમાં ફોગ, સુઈ, મેથી મરવાને વધાર મુકીને કકડા વધારવા અને તેને ધીમા તાપથી ચડવા દેવા, ચડવા આવે એટલે તે ઉપર ધાણા છરૂ અથવા એક ચમચી ગરમ મથાકો લમણની ઉતારવા, પછી તે ખાટા સ્વાદમાં કરવા દોષ તે આંખથી, યોગ મથાકા એટલે છાંટવાથી સ્વાદીય થશે અને દહીંવાળા કરવા દોષ તે કઠ્ઠાઈવાળા વાટણમાં શાકાદી લેઈ મેળવવું. આખા સંભારના બીંડા કરવા દોષ તે પણ ઉમા ચીરીને સંભારને મથાકો, રીંગણ, ગીલોડાં, તુડીયાંની માફક બરીને પણ સાચ થાય છે. એ પ્રમાણે બીંડવું શાક જુદી જુદી રીતે કરવામાં આવે છે.

ખડખુચનું શાક.

એક ગેર ખડખુચ ટાવી તેને છોદીને કકડા કરવા પછી કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને તેમાં જ્યેષ્ઠ ધાણા છરૂ, રાઈ, અડદની ફાગ તેલો ૧, છાલ મરચાં નાંખી વધાર આવેથી તેમાં કકડા નાંખી વધારવા પછી તેમાં સવા પેસાભાર મીઠુ, ચારો મથાકો એકાદ ચમચો, બે ટોલા આંખલીને રસ નાંખવો અને ચડે એટલે ઉતારવું.

ખીરાનું શાક.

ખીરાનું શાક ખડખુચના શાક મુજબ થાય છે, અને એજ રીતે આરીયાનું પણ શાક થાય છે.

મુચના—જે શાકેના વધારમાં મરચાં મુકવામાં આવે તથા જે જે શાકેમાં લોટ મથાકા મેળવવામાં આવે તે સ્થળોમાં ઘીનો વધાર મુકવો, અને લોટ મથાકા મીઠાવની મેળવણીથી જે જે શાકે કરવાં દોષ તે વખાનમાં તેલનો વધાર મુકવો.

અગતી (પીંટાણ) નું ચાલે.

એક દોર અગતી જાગેર પાટ્ટમાં જાડી કાઢી, પહો
તેનાં ફાલમાં કાઢી નાંખી અગતીને કાઢ્ય કાઢ્ય પહો
એક કાઢીમાં બી પાગેર ઝુડી તેમાં જગત હા નાંખી
કાઢ્ય જપાવવા તેમાં એક પિંડાભાર મીઠું તથા દળદળ
આરણ્ય પિંડાભાર અને એક ચમુચી ગરમ અગાદો નાંખી
ફગદને ઉઠાવવ.

ଉତ୍ତରୀୟ ଗାଈ, ଶୁଣ୍ଢ.

એક દેશ બેઠા લાવીને પાણીમાં નાંદી ફાડી ઉતારી નાંખીને કદાચ કરવા. પણ એક કદાચમાં થી એક વા મુઠ્ઠી તેમાં ધણા સુધી, મગ્યાં નાંખીને વધારી એ વધારેવા દેઈ સુધી ગરમ મથાલો અને મીઠું પેસાળાઈ નાખીને ઉતારવું.

જાણીતા રાષ્ટ્ર નંબર ૨

જાતાલાનુ યાક ધણ. પ્રકારનુ યા:ય ણિ. પેસણ ન.ખાંને
જાતાલા રક્ષા દોષ તે. જાતાલાને એક તપેદીમા જા.ર.વ.
પણી જા.ર.વ. એટલે એને કન રીને મિલ મા.દા.દીને તેત.
કાકા ર.વ. પડી એક પી.ગ.ની કદમિ. તેક જા.ર.વ. યા
એક દો. જાતાલા દો.વ તે પ.દો. કુકી કાકા.વ જા.ર.
એટલે તેમા દો.વ નમ્યા. ગાંડે વધ. ન.ખો તેમા દો.વ
જા.ર.વ. ર.વ. દો.વ ના.ખાંને વધ. જા.ર.વ. દો.વ ર.વ. જા.ર.
કા.ર.દો.વ જા.ર. ન.ખાંને પા. તે. ના.ખા.વ જા.ર. દો.વ.જા.
દો.વ.વ. વલખ દો.વ પ.દો. દો.વ જા.ર.વ. ર.વ. ર.વ.જા.
તે.દો.વ દો.વ ર.વ. જા.ર.વ. જા.ર.વ. દો.વ. ર.વ.જા.
જા.ર.વ. ર.વ.જા. ર.વ.જા. ર.વ.જા. ર.વ.જા. ર.વ.જા. ર.વ.જા.



બટાટાનું શાક નંબર ૪.

બટાટા એક ચેર લાવી તેને ઊઘીને ઉખી ચાર ચીરો વજગેલી કરવી, તેમાં ઘાણાછરૂ નવટાંક, આડુ વાટેલું તોલો ૧, દોઢનીર દસરેલી તોલો ૭૫, દુગ્ગદર તોલો ૭૫, દીંગ વાલ ૨, લસતુ ખાંટેલું વાલ ૪, દુગ્ગની મુદેલી તોલો ૨, મીઠું તોલો ૧ વાટેલું, આ સધળી ચીજોને એકઠી કરીને તેલમાં મદોવી તે એકત્ર થાય એટલે ચીરેલા બટાટામાં ભરવી. પછી એક કદાઈમાં અડધા ચેર ઘી મુદી કકડવા આવે એટલે વધારીને પીમા તાપે ઘટવા દેવાં. (આ બટાટાનાં સંભાર કહેવાય છે)

સકરીઆંનું શાક.

એક ચેર સકરીઆં લાવીને સમારી કકડા કરવા, પછી એક કદાઈમાં ઘી નવટાંક મુદીને જરાક છરૂ નાંખી વધાર લાલ થયેથી તેમાં સમારેલા કકડા નાંખી વધારવા, પછી તેમાં એક પંસાભાર મીઠું અને દુગ્ગદર તથા મરચાં એકઠે તેટલાં નાંખીને શાક ચરે એટલે જરાક ગરમ મચાલો મેળવી દનારવું.

બોંધકોળાનું શાક.

આ શાક મુરખનું શાકના પ્રમાણેજ સધળી રીતે તૈયાર કરાય છે.

કોખીજનું શાક.

કોખીજ એક ચેરને સમારી પાંદ સ્વચ્છ કરવું, તેમાં મેળવવા માટે અડધા ચેર બટાટાને ઊઘીને કકડા કરવા, પછી એક કદાઈમાં પાચેર ઘી મુદી કકડવા આવે એટલે તેમાં દીંગ રાઈ, મરચાંનો વધાર નાંખીને વધાર આવે એટલે

બટાટા અને કોબીજ માંહે નાંખી વધારવાં, તેમાં હળદર તોલો ગાંઠા, મીઠુ તોલો ૧, તથા ચોટોક ખાસ નાંખીને ઢાંકી નીચે તાપ કરવો, ચડવા આવે એટલે માંહે ચમચી ગરમ મચાલો તથા ધાણાજીર નાંખી ઉતારવું. જો રસાદાર કરવું હોય તો શાક ચડે એટલે તેમાં એક તોલો ગોળ અને એક તોલો આંબલીનો રસ રેડવો, અથવા ઉતાપી પછી દહીં નાંખીને ખાવાના કામમાં લેવું.

ચણાની દાળ, મગની દાળ, મેળવીને પણ આ શાક થાય છે. દાળને ચાર છ કલાક અગાઉ પલાળી મુકવી જોઈએ. કોબીજના શાકમાં સુરતી પાપડી નાંખવાથી પણ એ શાક ધણું સ્વાદીષ્ટ થાય છે.

કેવડુ નરમ શાક.

એક કલાઈવાળા તપેલામાં બથોર પાણી મુંકીને આધળું આવે એટલે એક થોડા ચણાની દાળ ઝોરવી. પછી પા કલાક પછી દુધી થોડી, સમારી કકડા કરેલી તથા બટાટા સમારેલા થોડા, તથા સુરણના સમારેલા જીરૂ કકડા થોડા થોડા એ ત્રણેના કકડા ચણાની દાળ ઝોરેલી હોય તેમાં નાંખી દેવા, દાળ ગળી જવા આવે અને શાક બફાય એટલે તેમાં બે તોલા મીઠુ અને એક તોલો હળદર નાંખવી. પછી એક લોઢાની કડછી દેવતામાં તપાવી લાવ-ચોળ થાય એટલે તેમાં જરાક ઘી, રાઈ, મેથી, હાંગ, મરચાં, તજ, લવંગ નાંખી થોડા વધાર આવે એટલે તે કડછી પેલા શાકવાળા વાસણમાં નાંખી ઢાંકી રૂઈ પછી હવાળીને ફરીથી ઢાંકી સખવું. પછી તેમાં ગોળ અપોળ તથા આંબલી અપોળનો રસો ફરી રેડવો અને બે ત્રણ

ખારેક અને તોલો દ્રાઘ નાંખવી, તથા જે દેગાંધ કકડી
કરીને નાંખવા, જાંબલી ગોળ નાંખતી વખતેજ આડુ,
દાયમીર, લીલાં ચાર, છ મરચાં વાટીને નાંખવાં, તથા
ગરમ મશાલો નાંખવો. યોગી વારે નીચે ઉતારી લેવું.

શણગેડા દોળ કરવાની રીત.

વાલ, મગ, વટાણા, ચણા, ઘાંગા, મગ, અટલ વીજેરે
દોળને શણગાળવું હોય તે મોઢા વિનાનાં છોટાં કો-
ળને એક તપેલામાં પાણી નાંખી પકાવવાં, એક દહાડો
અને કાત રહેવા રેઈ બીજે દિવસે એક છાબડીમાં કપડું
મુકીને તેમાં નાંખી એક જે રીવસ તેને ઢાંકી કાખી ભ્યારે
તેને શણગા (ફણગા) કુટે ખેટલે જે વાલ શણગેડા કરવા
હોય તે બીજા વાસણમાં ઘાંગા પાણી સાથે ઘાળવા અને
ફાવણ કાઢાડી નાંખી પાંચ સાફ કરવા. પછી એક તપે-
લીમાં દીગ, મુકાં મરચાં અને તેલ મુકી વધારી દેવું. એક
ન્દાની વાલકો બરીને પાણીમાં ખારા તથા એક ન્દાની
પળી નેટલું તેલ નાંખી એનું કુપીલું કરવું તે વધારેલી
દાળમાં નાંખી તાલક ઢાંકી દેવી, અને પીમે તાપે થવા
દેવું. એજ પ્રમાણે મગ, વટાણા, ઘાંગા, મગ વીજેરે ધાપ
ઉ, પણ તેઓને ફાલીને ઉતારાં કઢાડવાં નહી, તે શણગે
ખેટલે સ્વચ્છ પાણીથી સાફ પાંચ પછી વધારવા અને
બટીને તૈયાર ધાપ ખેટલે પીરસવા. તે દોળનું તથા
મશાલાનું માપ એવું છે કે દરકે.૫ દોળ યેર ૧, તેલ
યેર ૮ા, દીગ તેલો ૧, મુકાં મરચાં જે ચમચી મીઠું
તોલો ૧.

અદના શણગાને ત્રીજે કે ચોથે દહાડે કાઢવી

મરચુ મુઠીને વધારવી અને ઢાંડી ધીમા તાપથી ચડવા દેવી, ચડે એટલે તેમાં અડધા પેસાભાર મીકું તથા જરાક ચાદો મથાલો અને અડધા પેસાભાર ખટાઈ નાંખી હલાવીને ઉતારવી.

મુવાની ભાણ.

એક ચેર મુવા લાવીને ઉપર પ્રમાણે ટીટીને સમારવા, પછી એક ઠગાઈમાં અષોળ ધી, જરાક હીંગ, મરચુ, રાધેનો વધાર મુઠીને વધારવી. તેમાં અડધા પેસાભાર મીકું ને જરાક ચાદો મથાલો નાંખી ચડે એટલે ઉતારવી.

ટાટીની ભાણ.

એક ચેર કુંભી ટેટીની ભાણ લાવી તેને ટીટીને સમારવી, પછી તેને એખળા પાણીવટે ધોઈ સાફ કરી થોડાંક પાણીમાં બાપી કાઢવી. ચડે એટલે ઠંડી પાટી નિચોવીને ઠોરી કરવી. પછી એક ઠગાઈમાં નવટાક તેલ અથવા ધી મુઠી છરા અને મરચાના વધારાથી વધારવી. પછી તેમાં અડધા પેસાભાર મીકું અને ચાદો મથાલો નાંખી થોડીવારે ઉતારવી.

આ ભાણમાં ચડ્યા પછી થંડી થએ અંદર મરણ મુજબ દહીં અને મીકું ઉમેરીને પલુ થાય છે, અને તેથી તે ઘણી સ્વાદીષ્ટ લાગે છે.

ઉપરની રીત પ્રમાણે, હુણી, કુંભી, પુવાડના કુંદાં પાન, પોઈ, ચણાના પાન, તાજાની વીગેરે ભાણએ થાય છે.

મોરડની ભાણ એ સમુદ્ર કીનારે થાય છે, તે ભાણ ટીટી સમારી બાપી કાઢાડવી, પછી જરાક મીઠામાં કરમેળી, —

માર્ગના ચાલુમાં રોડ દેર પાછીમાં જાણી દાદાવાં, પછી નેને જુજ નીચેનીને યોજના પાછીમાં પાઈ નાંખવાં પછી એક દાદામાં નવરાંક ફી, ફાળા, છદ્, માર્ગના ચાલુમાં ચાલવાં. પછી નેમાં મીઠું એક પેસાજાર તથા તેટલુજ મળુ અને દાદાને નાંખી ઉછાળી નેપાર ઘાસ એટલે ઉચારી ખાવાનાં કામમાં લેવી.

બાળ્યાં કરવાની રીત.

બાળ્યાં પછી ઘીએનાં ઘાસ ઇ, તેને બનાવવાની કૃતી રજા જાણે એક બાળની રોડ છે તેમાં મુખ્યત્વે કરીને દાદામાં જે બાળનાં કરીનાં બાળ્યાં ઘાસ છે તેની ચીજન નીધ પ્રમાણે છે.

બાળ્યાં જનાડુ, જાડુ, કારેલાં, મર્યાં લોલાં, રીજળ (વંટાક) દુધી, કરોડુ, ગલકાં, ફેરી, કાંઠા, ચકરીયાં, બદાલા, મુજ, મેરીની બાલ, પાઈ, ફેગ ચીમેરનાં ઘાસ છે. તે ઉપર લખેલી ગમે તે ઘીજનાં બનાવવાં રોડ તે એક દેર તેમાંની ગમે તે ઘીજ લેઈ સમારી મુખારીને પીતા પારવા, પછી અરધા દેર ચાળાના પેસણમાં મીઠુ, દાદાને અને ચમચી બે બાળ્યાંને મથાલો નેજવી પાણી નાખી પેસણને પુત્ર પુટવું. પછી સમારેલા પીવાને વગ-એ તેવુ કરવું અને તેમાં પીત્ર નેજવી અરધા દેર તેક અથવા ઘી સુધી પાકુ ઘાસ એટલે દોરોથોટ તગી દાદાવાં.

ઉપર પ્રમાણે બાળ્યાં કરતાં તેકને પુત્ર તપવા દેઈ બાળ્યા અંદર મુકવાં, નહીતો ઉમરો અર્ધી મુકયાન પોહો-ચશે વખતે કાચા તેકમાં મુકવાધી ઉમરો આવે તો આંજલી અગર ગેળ ઘોટક મુકવાધી ઉમરો બેસી જશે.

દહાડી દાગ તથા પાણી એક રસ ધાવ નેમ પુંડી નાંખવી.
પણી ગરમ મથાહો નવટાંક, તથા હીલાં મરચાં લમણ, આદુ,
એ ત્રણે મળી નવટાંક હેઈ પાણી નાંખીને ખુજ ગીતું હમેટવું.
પણી નવટાંક ઠેકમને મેલણ ગરમ પાણીમાં પહાણી યોગીને
તેનો રસ આળી હેંચા. પણી એક તપેતું મુઠે મુઠી નેમાં
અપિજ તેલ નાંખીને ગરમ ધવા રેવું. ગરમ ધાવ એટલે
તેની અંદર તથા પાવલીઆ, લર્ગિજ એક દૂધીયાભાર, આખાં
મરચાંએક દૂધીયાભાર નાખી વધાર આલેણી, ઘણાની દાગવું
તેધાર કરેતું પાણી તથા ગરમ મથાહો અને આદુ દીંચે
હમેટલે મથાહો એ બધુએ પેઠા તપેલામાં નાંખી, ગાંઠિ
એજ પાણેર દગરર તેલો લાગ નાંખવું. અને પાંચ આન
દાગા આવવા રેવા. પણી ગીતી સમારેલી કોથમીર તથા
મીઠું ખપ જેટલું નાંખવું. પણી ઉતારી પીરસવું.

આમટી બદાલની.

અરપા ચેર બટારા યાચા ઊઠી આદુ કરીને તેને ગીણ
સમારવા (હીણવા) પણી દાગ નવટાંકની પજ બારિક હીણ
કરવી, તથા આપરાની એક દાહલીની પજ હીન કરવી.
પણી એક દહાઈ વાણું તપેતું મુઠે મુઠી તેની અંદર અપિજ
તેલ અથવા ધી ગરમ કરવું. બરોબર ગરમ ધાવ એટલે
તેમાં ડુંગળીની હીણ નાંખવી તે હાલ ધાવ એટલે તેમાં
આપર હીણેતું નાંખી હાલ ધવા રેવું. પણી લર્ગિજ તેલો ૧,
તથા દહાડ ૨, મુઠાં હાલ મરચાં તેલો ૧ નાંખી ચેકવાં. વધાર
આલેણી બટારાની હીન નાંખવી, થોડુક પાણી છાંટવું, આ
હીણ બધાય એટલે ઠેકમ નવટાંક પહાણી યોગી તેનો રસ
આળીને તે તથા એજ ચેર ના મેગવીને નાંખવાં, તથા ગરમ

જાટાટાની પતરી.

ક્રિષ્ણ જાટાટા જોકે ઘેર હેઉ તેને ઊઠી નાંખી નેની
પાનગી પતરી હનાયી. પછી હજીએ પતરીના જથા ગીજા
ઘેર એવા વજ્ર કાપી પાણીમાં નાંખવા. પછી ક્રિષ્ણે કહ્યું
ઉમાં રેલ ઘેરને જાણે સો પુરી કહ્યુંને નવાર ધાવ બેટલે
તેમાં પહેલ વર્ષ ક્રિષ્ણને પાણી દેવે ને ત્રિવે પીમા તાપ
જોકે અગ્નિ: કારે નવરૂ મરે તેમ કહેવે, જગત કહ્યું ધાવ બે-
ટલે દહાવવા, નરી તે વર્ષ જાખી જગે. પછી મીઠું એક
અમળા ને એ અમળી પાણીમાં પલાગી ગાખવું, વરખને લાલ
થવા દેવા નરી. જગ કારી પહેલ કહ્યું ધાવ બેટલે નવાર
કાજેતુ મીઠાનું પાણી તેમાં ઊંટી રેવું, પાણી નાંખવાથી જગ
નરમ થયે માટે પાણી જગી જઈ પાણી કહ્યું ધાવ બેટલે
વરખને જાણી કહ્યું લેવા પી થવું વપજતુ નથી પણ દુગ્ધે:
પીમાંજ બરોબર ધાવ ઉ. માટે મીઠું નાંખવા પહેલાં પી બેઠું
રહેવા રેઇ વધામનું નિતારી હેવું, બાર મીઠાનું પાણી ઊંટવું.

આ મીઠાવ દાગળ માફક પાનગી પતરી ઘેળ કરી તેને
મીઠું હજીએ અથવા હળી ચીરીયો પાનગી કરીને તેને
મીઠું હજીએ પણ તજાય ઉ.

પતરૈલ (પતરવેડીયાં) દરવાની રીત.

૫૬ તથા આખાનો હોટ મગી ઘેર ગા, બજાનો હોટ
ઘેર ગા, તેમાંએક તોલો પોતું ક્રિષ્ણ રેઇ આમલી ઘેર ગા
તથા અગ્નિ ઘેર ૮. નુ પાણી કરી તેનાથી વેલજ બાંધી જાડુ
ખીંડ બનાવવું. પછી તેમાં આડુ તોલો ૧, લીલા મરચાં ૧૦,
કીકુળ અમળેતું તોલો ૪, કેળાં પાકેલાં ૩, દુગ્ધગી તેલમાં
લગેલી ઘેર ગા, પાણી છૂંક તોલો ૧, મુર્કા મરચાં તોલો ૧૫,

હળદર તોલો ૧ા, લસણ તોલો ૦ા, કાચમીર જુડી ૪, મરી તોલા ૨, મીઠું તોલો ૧ા એ બધો મશાલો ખાંડી ઝીણો વાટી લસોટી ખીસમાં મેળવવો, પછી અળવીનાં પાતરાં લાવી ઘોષ સાફ કરવાં અને તેમને એક પાટલા ઉપર ગોઠવી તેમાંથી એકાદ બળે જેમ ચોચ લાગે તેમ લેઈ બેસણુ ખીર ચોપડી ખીડાં વાળવાં. એવી રીતે ન્યારે તમામ ખીડાં વળાઈ રહે ત્યારે તે ખીડાંને એક મોટા કલાઈવાળા તપેલામાં પાંચશેર પાણીનું આધણુ પુરી, પાણીથી ચાર આઠ આંગળ ઉપરની જાણુ ઘાસનો માળો અથવા લોખંડનો ચારણો ગોઠવવો, તે ઉપર વીટલાં પાતરાંનાં ખીડાં ગોઠવી દેવાં. બાદ તપેલાને સુક્રે સુક્રી તાપ કરવો, ન્યારે વસાળથી બફાઈને ચડી ગએડાં માલુમ પડે એટલે નીચે ઉતારી એક કથરોટમાં કાઢાડી લેવાં. પછી તે ઠંડા પડેથી ચાકુ વા છરીથી આંગળ આંગળના કકડા કરી પીતા ગોળ પાડવા, તે પીતાને નવટાંક તેલમાં રાઈ, મેથી, હીંગ, મરચાંનો જરાક વધાર સુકી વધારવાં.

ખીડાં વાળવાની મુખ્ય રીત એવી છે કે એક મોટા પાંદડાને પાટલા ઉપર સુક્રદુ પડ હેઠળ રાખી, ઉઘટુ પડ ઉપરની જાણુએ રહે તેમ સુક્રી તેના ઉપર પાતળો હાથ વેસણુના ખીસનો ફેરવવો, પછી તેના એક મોટું હોય તો, અને નાનાં હોય તો માય તેટલાં પાનાં સુક્રી ઉપર ખીર ચોપડલું, એવી રીતે પાંચ છ પડ ઘાય ત્યાં સુધી પાંદડાં અને વેસણુ પાયરી કીનારીથી સામસામી એક વા બે આંગળ વાળીને પછી ખીડાં ગોળ વાળવાં.

ઉપર પ્રમાણે બાફ દેઈને પતરેલ તૈયાર કરાય છે, અને તેને તેલ કે ઘીમાં તળીને પણ તૈયાર કરાય છે. ચાસણી

વાળાં પતરેક કરવાં હોય તો પતરેકને ધીમાં તળીને કહાડી દેઈ ગોળને જરા પાણીમાં પીગજાવી તથા ઉપર ગોળનું પાણી નાંખી જરા ચાસણી જેવું યાવ એટલે તમેટી પતરેકને તેમાં નાંખી ફેરવવી આ પતરેક ખાવામાં ઘણું સ્વાદીય છે, પણ પચવામાં ઘણાંજ સારે છે.

ખમણુ દોઢગાં

ચણાની દાળ સત્રે પહાની બીજ હીવત તેને પધ્ધરની નિશાં (વાટવાને પધ્ધર) ઉપર ઝીંલ્લી પીમી (વાડી) નાંખી તેમાં ઘોડી જોપરાની છોલુ, આદુ, મરચાં, હીંગ, મીઠુ, ગોળ, આંગૂઝી, વજનસર નાંખવું, પછી એક યાત્રીમાં પાથરવું. પછી એક તપેલીમાં પાણી જરી ચુલે મુઝી ખજાખજ યાવ, એટલે ઉપર પેલી ચાપેલી યાત્રી હોટની ઉપી પાડી દેવી, યાત્રી બેસતી ન આવે તો તપેલાના મ્હે ઉપર કપડું ભાંખી તે ઉપર યાત્રી લેખી પાડી દેવી અને બફાઈને ફેરી પટે એટલે ઉઠારી દેઈ ચણાં (ઢોઢગાં) પાટવાં અંદર મેંલુ જેવું નહીં પણ આદુ તેલ, હીંગ, સપ્ત મેથીનો વધાર મુઝી વધારી લેવાથી બહુજ સારાં લાગે છે.

પાદુરી બનાવવાની રીત

ચણાની દાળનો લોટ બારિકમાં બારિક એક ચોર દેઈ યાત્રી એક તપેલીમાં નાંખવો, પછી એક વાટપ્રીથી જરૂતાં નેટલી વાટપ્રી લોટ યાવ તેથી બમણી હાથ નાંખી તેને હલાવી ગાંઠે બાગી નાંખી બધેજર એક રસ કરી અંદર મરચુ બે ચમચી, મીઠુ ખપ નેટલુ તથા હાથર એક ચમચી મેગવી મુલા ઉપર મુઝી તમે સરખો વાપ કરવો અને હલાવવા રહેવું. હાથ અને લોટ મગી જઈ બફાઈને

પાપડી ચોખાંની.

એક ચેર ચોખાને ચેરી એક દાદાચે પાણીમાં પલાળી રાખવા બીજા દીવસ તેમને દાદાડીને વાટવા, પછી તેમાં દોઢ ચેર પાણી નાંખી એક ઝીણા કપડાથી ગાળી નાંખવું. તે પછી તેમાં આપુ છરૂં તેલો ૧ તથા મીઠું તેલો ૩ નાંખી દલાવવું. પછી મુઠા ઉપર એક તપેડું મુદ્રી તેમાં અડધુ તપેડુ પાણી નાંખી તે તપેડાનું મોઢોટું છુગડાથી વંજ કરી બાંધવું. અને તેના ઉપર એક માળી દાંડી ખુજ આપણુ ખગખગાટ આવે એટલે વડનાં તથા ખાખરાનાં પાંદડાં લેઈને ઉપર પેડુ તૈયાર કરેલું લોટનું ખીરૂં પાપડના આકારમાં પાંદડાં ઉપર રેડવું. એમ બે, ચાર અથવા માથ તેટલાં તપેડાં ઉપર તૈયાર કરી પેલા મોઢા બાંધેલા કપડા ઉપર મુદ્રી પાણું મોઢા દાંડી રેડવું. ચારી રીતે બાફ લાગી લોટ બધાઈ જઈને પાપડ જેવો થઈ જાય એટલે પાંદડાં ઉપરથી લેઈને તડકામાં સુકવવો એવી રીતે બધી પાપડીયો તૈયાર થઈ મુકાપ એટલે ધી અથવા તેડમાં લગી ઠાંલી.

મુઠીયાં.

ઘઉંનો લોટ ચેર ૮, ચણાનો લોટ ચેર ૧૫ એ બે લોટ મેળવી તેમાં તેલ અથવા ધીનું મેણ મુઠી વળે તેવું રેડવું પછી તેમાં એઈતું મીઠું, દગદર એક ચમચી, આદુ તેલો ૧૫, ધાણા છરૂં ૧૫ ચમચી, લીલાં મરચાં નંજ ૮, કૈયમીર જુદી ૧, ઝોજા આંબડીનો રસ તેલો ૨, એ ચીજો વાટી ઝીણી કરી નાંખવી, પછી દુધીને ઊઘી ઈંદીને તેના પાણીમાં મુઠીયાં બાંધવાં, વખતે બહુજ ઠંડુ પડે તો દહીં કે આંબડીનો રસ મોટોક ઉમેરી બાંધવાં અને મુઠીયાં ન

વાળવાં હોય તો લાંબા-વાટા પાડવા અને પછી તેના છરીથી કકડા કરવા, પછી એક કકડામાં ધી અથવા તેલ મુકી ગરમ થાય એટલે વાટા અથવા તો મુઠીયાં ધીમા તાપે લાલ થાય ત્યાં મુઠી તળી કાઢવાં. એમ ન કરે તો તપેલામાં પાણીનું આધલ્ય પુરી ચાગણામાં મુઠીયાં અથવા વાટા મુકી વરાળથી ખારી કાઢાડવા અને બફાયા પછી હીંગ, રાઈ મરચાં અને ધીના વધારથી વધારી કાઢાડવા.

આજ રીતે ચણાના લોટમાં મેથી, લુંણી, પુવાડ, ચીલ (ખીલ) કેરીનો છુદો, કાંદાનો છુદો, કોખીયનો છુદો, પપૈયાં, અળવી વીગેરેના પાનનાં મુઠીયાં ઉપર પ્રમાણેના મસાલા સાથે કરવાથી થાય છે.

ચણાંની દાળ તળવાની રીત—ચણાની દાળ બરોર લેઈ તેને આગલે હઠાડે રાત્રે પાણીમાં પલાળી રાખી સવારમાં સાફ ઘોઈ નાંખવી. પછી બા રોર તેલ લેઈને એક કકડામાં નાંખી ચુલા ઉપર મુકનાં જ્યારે તેલ ગરમ થાય ત્યારે તેમાં હીંગ બેઆની ભાર, મુકાં મરચાં ચાર ચમચી ભાર નાંખી વધાર આવે એટલે તેમાં પેટ્ટી ધોથેલી દાળ નાંખી દેવી, અને પછી પાપડીઓ ખારો બેઆનીભાર તથા માફકસર મીઠું નાંખી સહેજ પાણી છાંટી ઢાંકલું ઢાંકી રાખવું. પાંચેક મીનીટ થયા બાદ તે દાળને હલાવી ધીમા તાપે બફાવવા દેવી અને બફાવવા આવે એટલે તેમાં બે ચમચી ભાર હળદર નાંખી હલાવીને ઉતારી ધીમા તાપે રહેવા દેવી. હળદર અને ખારો એ બે ચીજો સાથે નાંખવી નહિ કેમકે એમ કરવાથી દાળ લાલ પડી જાય છે. આ રીત મુજબ વાલ કે વટાણાની દાળ પણ તળવામાં આવે છે.

મગની રાજા નાનાવાની રીત—મગની માથામાં
મરોડેલો દોડ ઉપર મગજન બંધ કરી પછી મગજના
ગાંધી માટે પાંખો પાની એક કદામાં લા રીત નેત્ર ગુણ
ઉપર ગુણી મગજ કરનાં ને જમણા મગજ ધાપ ખેંચે
નેમાં તથા કદા નંગ બાજુ, તથા નંગ રંગ તથા
શુભાં માથાં નંગ રંગનું કદા નાંખી વધારે જાણે છે/કે
રાજા નાંખી પછી પાપ મુજબ પીડું તથા યિ મગજીનાર
દગજ નાંખોને લોકને લોકી ખીમા તાંપ મીજવા રીતે જને
જાણે નવાં માથાં ખેંચે દેવારી તથા જને તથા
જાણે રીતે: વધારે રીતે નેત્ર જાણી મારે ન.

પાપરીનું ઉપીયુ' બનાવવાની રીત—મારી
જાનની પાપરી રીત રાજા દોડ એક કદામાં નાંખી પછી
મરીનાં તોલો ૧, દર તોલો ૧, મીડું તોલો ૨, લીલાં
મગજાં રીતે ૧, જાણે રીતે ૧, લીલાં લગજની પછી ૧,
લગજ હોલેનું એક બીડું, દેવમીરની પછી નંગ ૧,
દગજ તોલો ૧, જાણે તોલો ૨, તલનું તેડ તેડ
૫, લેઈ તેમાં જોડવાં દેવમીરી તથા મગજાંની ઝીણાં
દાગરીને નાંખવા તથા જાણ, લગજ વિગેરેને કયરીને
નાખવું. બીજે મગજાંની ઝીણાં વાટીને મગજાંની પછી તે
જાણે એક માટલાના બરીને તેનું મરોડું જમણર બધે
કરી પછી પુઢી જાણામા તે માટલાને ઉપું પાડી તે ઉપર
ધાસ નાખી તાપ કરવો તેથી જાણ પાણી કદાકમાં
ઉપીયુ નેપાં થયો.

પાપરીનું મિથિત ઉપીયુ' બનાવવાની રીત—
જેમ એકથી પાપરીનું ઉપીયુ બનાવવામાં જાણે ઉ, તેમ

અડધી ચમચી હથેનો વધાર મૂકી બધું શાક વધારવું, બાદ લસણ વાલ ૪, મરચાં ખાંડેલાં નંજ ચાર, તલ વાલ શા, કાચમીરી હુન્દી ૧૫, અડધ વાલ ૨૦, ધાણા ચમચો એક, એલચી દાંણા વાલ એક હેઇં અડધા નાળીએરને ખમચીને કાઢેલા દુધમાં તે મસાવાને ઝીણું લસેટી એ ટલાઈમાં નાંખવો. અને પાંચેક મિનિટ મુધી વાવેતા વટે દલાવી પછી બાકી રહેલા અડધા નાળીએરનું દુધ તથા માફકશર મીઠું નાંખી ધીમા તાપે એ ત્રણ એકા આપી ઘાંતીવાર દલાવ્યા કરી શાક બહાઈ જઈ થી પુરું પડે એટલે તેમાં લીંતુને રસ નાંખીને નીચે લગારી લેવું.

બદામની કાઠી બનાવવાની રીત—એક નાળી-એરના ટોપચાને ખુબ ઝીંતું લસેટી તેમાં એક ચેર ગરમ પાણી નાંખી ઘાંતી ઘાંતીને બધું દુધ કાઠી લેવું. અને બાકી રહેલા કુચાએને ફરીથી લસેટી પાણું તેટલુંજ ગરમ પાણી મેગચીને કસ કાઠી લેવો અને કુચા ફેંછી રેવાં. પછી ખમખમ તોલા ૫, તથા બદામની મીઠે તોલા ૧૦, હેઇં તેમને ટાલ પાણીણું લસેટીને ૭ ચેરેક પાણી મેગચીને ઘાંતી કસ ગતી લેવો અને એજ પ્રમાણે બીજવાર પણ કરીને કુચા ફેંછી રેઇં નાળીએરનું દુધ તથા અ બદામ ખમખમનું દુધ એકત્રું કરવું. પછી અડધા ચેર ડુંગરી હેઇંને તેને ઝીણી કાતરી ૭ ચેર થી ચાથે લાલચ પકટે ત્યાં મુધી તગચી. અને કાચાં મરીમાં નંજ ૧૦, ચેટેલા ધાણા તેડો એક, તથા મુઠાં મરચાં નંજ ૬ હેઇંને તેમને બારિક ચાટી તે ડુંગરીમાં મેગવતાં તે પણ તગાઈને જથ લાલ ચાથ એટલે તેમાં નાળીએર, બદામ તથા ખમખમમાંથી કાઢેલું દુધ રેડીને પછી કાતરેલાં લીલાં

જા બનના શાકમાં પાપડીના હોલવા પણ નખાય છે. અને તે નાંખવાથી શાક પલું સ્વાદીય થાય છે.

હિંદુસ્તાની રીત પ્રમાણે પરવરનું શાક બનાવવાની કૃતિ:—સારી જાતનાં પરવર લેઇને તેમને એવી રીતે ચીરવાં કે તેઓની ફાંટા અડગ ન થઇ જતાં એક બીજા સાથે ઢાંટેલી રહે. પછી હળદર, ઉચળ, પાણા અને મેથી તેમાં બરવાં અને ધીન્દ્રવધાર સારી રીતે મુઢીને તેમાં તળવાં. બ્યારે સારી રીતે સીંછી બપ ત્યારે તેમાં ઠાઠાં મરીયાં તથા મીઠું વાટીને મેજરવું.

કારેલાં બરીને શાક કરવાની રીત:—કારેલાંને છાંડીને એવી રીતે ચીરે કે તેમની ફાંટા જુદી ન પડી બપ, પછી તેમાંથી બીજ કાઢી નાંખીને દર બથેર કારેલા ઉપર અપેલા બાર દળેડું મીઠું છાંંડીને એકએક કારેલાને હાથવટે ખુબ મસજતાં તેમાંથી ને પાણી છુટે તે નિતારી નાંખી પછી ત્રણ ચાર વખત તે કારેલાંને પાણીથી ધોઇ નાંખી એક વાસણમાં રાખી તેમાં નીચે મુજબ મચાડો લેજવવો. છઠ્ઠે એક પેસાબાર, વરીઆળી તોલા ૨૫, મરીયાં તોલો ૧૫, ઇલાયચી દાણા તોલો ૧૫, આમચુર તોલા ૧૦, હીંગનો બૂદો બે વાલ, મીઠું દળેડું તોલા પાંચ એ પ્રમાણે બથેર કારેલાં માટે તૈયાર કરી તેમાં પાંચ તોલા ધી મેજવી દરેક કારેલામાં ઘોડે ઘોડે મચાડો બરી તેમના ઉપર કાચા સુતરના ત્રણ ચાર આઠા વીંટાળી એક વાસણમાં સખવાં. બ્યારે બધાં કારેલાં બરાઈ રહે ત્યારે એક તપેલામાં પાંચ તોલા ધી નાંખી ચુલે ચલાવતાં ધી ગરમ થાય ત્યારે તેમાં કારેલાં નાંખી સાંધસીવટે પકડી ઉછાળી દેક

પાણી નાંખી શાક નેવાર કરવું. અને તે નેવાર ઘાથ એટલે તેમાં જામગુરનો ભૂંદો ભટ્ટી તોડા અને માફકસર મીઠું તથા મરચાં નાંખવાં.

દીંગણાંનું બરત બનાવવાની રીત:—મેલી ભતનાં દીંગણાં કે જે માફ દીંગણાંને નામે ઓળખાય છે, તેમને બરસાડમાં બારી બરાબર ચડે એટલે કાઢી લેઈ ઉપરનાં ફાતરાં ઉતારી નાંખી પછી દાયરડે મચળી નાંખી તેમાં મધ-કસર મીઠું મેળવવું. પછી છૂટ્ટ અપેલાબાર, સાદાછૂટ્ટ અપેલાબાર, દીંગ ચાટેલી જે રતી અને લવિંગ એક માસો લેઈ પાંચ તોડા પી સાથે દલાઈમાં નાંખી ગરમ કરતાં વધાર આવે ત્યારે તેમાં દીંગણાંનું બરત નાંખી દહીંથી દલાવી પછી ઇલાયચીનાં બીજ એક તોડો, મુંદ જે તોડા, ધાણા પાંચ તોડા એ પ્રમાણે મસાલાને ચાટીને મેળવવો. જે કોઈ ચેદ, શાદુકારના માટે બનાવવામાં આવ્યું હોય તો તેમાં દેસર માસો એક, દરતુરી ચાર રતી, અંબર જે રતી, અંબર એક માસો, બવંચી ૧ તોડો, તજ ચાર કલકા જે પ્રમાણે મસાલો વધારમાં નાંખવો.

કેરીઓનો અમૃતો બનાવવાની રીત.—જરા ખટાચ પકડતું દહીં બગેર, પાકી કેરીઓનો રસ દોઢ ચેર, તથા ખાંડ ૦૮ ચેર લેઈ પછી એક તપેલાને ખાલીનો કલકો બાંધી તેમાં એ બધું નાંખીને છણી નાંખવું. પછી નવટાંક રાઈને પાણી સાથે ઝીણી લસોડીને તેની અંદર મેળવી તેમાં માફકસર મીઠું નાંખી પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું.

કેરીઓનો ચુએડો બનાવવાની રીત—દાચી કેરીઓ અડધો ચેર લેઈ બરસાડમાં બારવી, પછી તે બફાઈ

દાળ સીજવા આવે એટલે તેમાં ા ચેર મુરણ તથા નવટાંક દૂધીના કકડા નાંખવા. અને તે બધું સીજીને બગી બય એટલે તેની અંદર દસ તોલા મીઠું, હળદર બે તોલા, ધાણા ૦૪ તોલો, હડું ૦૧ તોલો અને ા ચેર અમલીને ઉઠાગીને ચોળીને કાઢેલો રસ, તથા અપાગ ગોળનું પાણી નાંખવું. પાંચ તોલા ડાઘ, પાંચ તોલા ખારેક, બે કેળાંનાં ખીતાં, વીસ કચરેલાં લીલાં મરચાં, એક તોલો આદુ અને દાયમીરની ભૂડીઓ નંગ બે કચરીને નાંખવી. એકાદ યેપ-સની લીલી કાઢવી હોંછીને નાંખવી. પછી મુઠાં મરચાં ૦૧ તોલો, તથા બે, ત્રણ વાલ હીંગનો વધારે કેવો, રાઈના બદલે ત્રણ ઇલાયચી પલ્લુ વપરાય છે.

તુવેરની અમ્રાસાદાર દાળ બનાવવાની રીત:—

એક તપેલામાં ત્રણ ચેરના આથરે પાણીનું આધણ મૂકી તે બરાબર ઉકળવા લાગે એટલે તેમાં તુવેરની દાળ એક ચેર ચોરવી, તથા તેમાં મીઠું તોલો દોઢ, હળદર તોલો એક, ફાલેલી ડુંગળીને અમારીને ચેર એક, કઢોળું ચેર ૦૧, પાપડીના લીકવા ચેર ૦, બટાટા ચેર ૦, રીંગતું નંગ એક, તથા કચરેલું આદુ તોલો ૦, દાયમીરની ભૂડીઓ નંગ ત્રણ નાંખી પીમા તાપે ચુલા ઉપર લાંછીને સીજવા દેવાં બધું પાણી બગી બય એટલે ઉઠારવી.

મગની લોચા પકતી દાળ બનાવવાની રીત:—

એક ચેર મગની બોધર દાળ લેઇને તેને પોઈ સાફ કરી પછી એક તપેલામાં બચેર પાણીનું આધણ મુકી તેમાં તે દાળને ચોરીને સીજવા દેવાં બરાબર સીજે એટલે તેમાં માફકસર મીઠું અને ૦૧ તોલો હળદર નાંખી તૈયાર થવા

કલાક થાય એટલે તેના નીચે બરેખર ગ્રામ કરીને તેમાં થોડે થોડે ટાડું પાણી નાખતા જવું જેથી મગનાં છાંયં ઉપર આવશે તે કહીથી કાઢી લેવાં એમ કરતાં બધાં છાંયં નિકળી જશે. પછી તેમાં ચાર તોથા મીઠું, એક તોથો દળદર, ૦૫ તોથો ધાણા, ૦૫ તોથો છાંય, એક તોથો આદુ, ૨૫-૩૦ લીટાં મરચાં, એકં જુડી કેથમીર એ પ્રમાણે મગાદો નાંખવો અને તે ચારી પેઠે ઉકાળે એટલે તેમાં ૦ ચોર આમલીનો રસ દે ખાત્રી હાથ બચેર છાંયી થોડી એક વાર ઉકાળી પછી ૦ તોથો ચર્ષ, મરચાં તોથો ૦૫, દીઝ બે વાલ હેઈ તેનો વધાર કરી નીચે ઉતારવું. એજ પ્રમાણે અખા મગ, મદ, ચોળા વિગેરેનું શાક પણ થાય છે.

મગના ફજુગા ફુટેલાની દાળ બનાવવાની રીત:-
અખા મગને વીલીને સાફ કરીને પછી એક નપેથમાં પાણી સાથે પકાળી રાખવા, અને તેમાં કચરો પડે નહિ એટલા માટે ઘાળી લાંબી મૂકવી એક દિવસ રાત્રિ એમ પલગ્યા પછી બીજે દહાટે એ પાણીમાંથી તે મગને બહાર કાઢી એક છાજડીમાં નાંખીને ઉપર એક કપડાનો કકોય પકાળીને લાંબી રાખવો જેથી તે રાત્રે જથથા તે બીજ દહાટે સવારે તેના ફજુગા ફુટી નિકળશે. કદાચ છાજડીના બાલે એક હુમડામાં નાંખી પોટલી બાંપી તેને ખુંટીએ લટકાવી રાખવામાં આવે તે પણ ફજુગા ફુટી જાય છે. એ પ્રમાણે ફજુગા ફુટી ગયા પછી બીજ દહાટે તેમને પોટલીમાંથી બહાર કાઢી પાંચ નાંખવા અને એક લપેલામાં એક રૂ. બાર તેલ નાંખી ગુલે ચલાવતાં તે બરખ

રાખી પછી ધોઈ સાફ કરીને ચુલા ઉપર એક તપેલીમાં થોડા એક તેલનો વધાર મૂકી તેની અંદર એક આની ભાર હીંગ, મુઠાં મરચાં નંઝ ૧૦ અને ૦૧ તોડો રાધને નાંખી એકતાં વધાર તૈયાર થાય એટલે તેમાં પેલી પાયેલી દાળ નાંખી અંદર પાણી નાખવું. ૦૧ થી ૦૧ કલાકમાં એ દાળ બહાઈ બચ એટલે તેની અંદર ચાર તોલા મીઠું, ૦૧૧ તોલો દળદર, એક તોલો આદુ, પાંચીસ લીલાં મરચાં, તથા કૌયમીરની જુદીઓ નંઝ બે કાતરીને નાંખવી. અને પછી તેમાં દસ તોલા આબલીને ઉઠાળી ઘાળીને કાઢેલો રસ, બે તોલા અજમેા એ મુજબ મસાલો નાંખવો. એ આ દાળમાં લસણ નાખવું હોય તો વધારમાં હીંગના બદલે લસણની પાંચ દસ કળીઓને બીણી કાતરીને નાંખવી. અને દાળ ઘેટીક વાર ઉઠાજે કે નીચે ઉતારવી. જલદની દાળને અતિશય બહાવા રેવી નહિ. તેમજ વધારે ગળી બધે રસ થાય નહિ તેની સંભાળ રાખવી. કેમકે જલદની દાળ વધારે ગળી એકે રસ ચવાધી થીકારવાળી થાય છે.

મગની દાળ બનાવવાની રીત.—એક તપેલામાં ત્રણ ચોર પાણીનું અ.પણ મૂકી તે બરાબર ઉઠાજે એટલે તેમાં મગની છોટી દાળ બધે ચોર સમારિને સીજવા દેતા તે બરાબર બહાઈને આગળે જલદે તેમાં મીઠું તોલો ચાર, દળદર તોલો દોઢ, કૌયમીરની જુદી નંઝ બે અને લીલાં મરચાં નંઝ પીસ કચરી નાખવા. તેમજ લીલું લસણ નાખવું હોય તો તે પણ સમારિને નાખવું. પછી તેમાં ૦૧ રૂં આબલીને રસ નાખી ઘેટી એકવાર ઉઠાજવા રૂં

ચાય એટલે તેમાં પાંચેક સુકાં મરચાં, ૦૧ તોલો શર્ક,
અને વાલ, બે વાલ હીંગ નાંખી ચેકતાં બરોબર વધાર
આવે એટલે તેમાં મગ ઓરવા અને તે સારી પેઠે સીજે
એટલે નીચે ઉતારી પછી કડછી વડે તે દાળને બરોબર
ધુંટીને એક રસ કરવી. પછી તેમાં લીલાં મરચાં નંગ ચાર,
છરૂ તોલો ૦૧, તજ તોલો ૦૧, લવિંગ વાલ પાંચ, લસણ
તોલો ૦૧, હળદર તોલો એક, કોથમીર ચાર ભુટ્ટીઓ,
મરીયાં દળેલાં તોલો એક, ધાણા તોલો અઢી, છરૂ તોલો
અઢી, બાદીઆન વાલ પાંચ, ઇલાયચી વાલ ૫ એ પ્રમાણે
મસાલો ઝીણા વાટીને ઉમેરવો. તથા ૦૧ ચેર કાંદાને ઝીણા
વાટી નવટાંક ઘીમાં તળીને તેમાં ઉમેરવા. પછી તેમાં
૦૧ થી એક ચેર પાણી અને ૦૧ થી અડધો ચેર આંબ-
લીનો રસો નાંખી ઉકાળતાં એકાદ, બે ઉભરા આવે એટલે
ઉતારી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી. જો આ દાળમાં વધાર
કરવાની મરજી હોય તો લસણને ઘી સાથે કકડાવીને
વધાર કરવો.

પાંચ જાતની દાળ લેગી બનાવવાની રીત.—

તુવેર, ચણા, મસુર, મગ તથા અડદની એ દરેક દાળ
આઠ તોલા એટલે બધી દાળો મળી એક ચેર લઈ તેમાંથી
પ્રથમ ચણા અને તુવેરની દાળને ઓરી એકાદ બે ઉભરા
આવે એટલે તેમાં બાદીની દાળ ઓરી પછી ઉપર લખ્યા
સુગંધ દાળ તૈયાર કરવી. આવીજ રીતે એકલી મસુ-
રની દાળને પણ બનાવી શકાય છે.

અડદની દાળ બનાવવાની રીત.—અડદની દાળ
ઓઘર એક ચેર લઈ તેને બે કલાક પહેલાં પાણીમાં પલાળી

ચાચ એટલે તેમાં પાંચેક સુકાં-મરચાં, ના તોલો રાઈ, અને વાલ, જે વાલ હીંગ નાંખી ચેકતાં બરાબર વધારાએ એટલે તેમાં મગ ચોરવા અને તે સારી પેઠે સીજે એટલે નીચે ઉતારી પછી કડછી વડે તે દાળને બરોબર ઘુટીને એક રસ કરવી. પછી તેમાં લીલાં મરચાં નંગ ચાર, છૂટોલો ના, તજ તોલો ના, લવિંગ વાલ પાંચ, લસણ તોલો ના, હળદર તોલો એક, કૌથમીર ચાર ભુટ્ટીઓ, મરીમાં દળેલાં તોલા એક, ધાણ તોલા અઢી, છૂટોલો અઢી, બાદીઆન વાલ પાંચ, ઇલાયચી વાલ ૫ જે પ્રમાણે મસાલો ઝીણા વાટીને ઉમેરવો. તથા ના શેર કાંદાને ઝીણા વાટી નવટાંક ધીમાં તળીને તેમાં ઉમેરવા. પછી તેમાં ના થી એક શેર પાણી અને ના થી અડધો શેર આંબ-લીનો રસો નાંખી ઉકાળતાં એકાદ, જે ઉત્તરા આવે એટલે ઉતારી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી. જે આ દાળમાં વધાર કરવાની મરજી હોય તો લસણને ધી સાથે કકડાવીને વધાર કરવો.

પાંચ બતની દાળ ભેગી બનાવવાની રીત.—

તુવેર, ચણા, મચુર, મગ તથા અડદની એ દરેક દાળ આઠ તોલા એટલે બધી દાળો મળી એક શેર લઈ તેમાંથી પ્રથમ ચણા અને તુવેરની દાળને ચોરી એકાદ જે ઉત્તરા આવે એટલે તેમાં બાદીની દાળ ચોરી પછી ઉપર લખ્યા મુજબ દાળ તૈયાર કરવી. આવીજ રીતે એકઠી મચુરની દાળને પણ બનાવી શકાય છે.

અડદની દાળ બનાવવાની રીત.—અડદની દાળ મોઘર એક શેર લઈ તેને જે કલાક પહેલાં પાણીમાં પલાળી

શાકી પછી પાઈ સાફ કરીને ચુલા ઉપર એક તપેલીમાં થોડા એક તેલનો વધાર મૂકી તેની અંદર એક ગાળી બાર દીંગ, મુકાં મરચાં નંજ ૧૦ અને ગા તોડો શાકને નાંખી ચોકતાં વધાર તેવાર થાય એટલે તેમાં પેલી પાચેલી દાળ નાંખી અંદર પાણી નાખવું. ગા મી ગા કલાકમાં એ દાળ બહાઈ બધા એટલે તેની અંદર ચાર તોલા મીઠું, ગા તોલો દળદર, એક તોલો આદુ, પાંચીસ લીલાં મરચાં, તથા ઠાંચમીરની ભુટ્ટિઓ નંજ બે કાવરીને નાંખવી. અને પછી તેમાં દસ તોલા આંબલીને ઉકાળી ચાગીને કાઢેલો રસ, બે તોલા અજમેા એ મુજબ મચાવે નાંખવો. એ આ દાળમાં લસણ નાંખવું હોય તો વધારમાં દીંગના બદલે લસણની પાંચ દસ કળીઓને બીળી કાવરીને નાંખવી. અને દાળ થોડીક વાર ઉકળે કે નીચે ઉતારવી. અટકની દાળને અતિશય બહાવા દેવી નહિ. તેમજ વધારે ગળી એક રસ થાય નહિ તેની સંભાળ રાખવી કેમકે અટકની દાળ વધારે ગળી એક રસ થવાથી વીકારવાળી થાય છે.

મગની દાળ બનાવવાની રીત.—એક તપેલામાં ત્રણ ચેર પાણીનું અ.પણ મૂકી તે બરાબર ઉકળે એટલે તેમાં મગની ડોલો દાળ એક ચેર બારીને સીંચવા દેતાં તે બરાબર બહાઈને એ.ગળે એટલે તેમાં મીઠું તોલ ચાર, દળદર તોલો દોઢ, ઠાંચમીરની ભુટ્ટિ નંજ બે અને લીલાં નમ્યા નંજ વીસ કચરી નાખવા. તેમજ લીટુ લસણ નાનવું દેવ તો તે પણ સમારીને નાખવું. પછી તેમાં ગા આંબલીનો રસ નાંખી થોડી એકવાર ઉકળવા દેઈ

એક કડછીમાં તોલો એક ધી તથા એક કડકો તજ, એ લવિંગ, પાંચ મુકાં મરચાંનો વધાર તૈયાર કરી તે દાળ મરચાંને બોળવી, અને પછી તે દાળને ઉકાળવી. એ અઘણી ન નાંખવી હોય તો પાછળથી લીંબુનો રસ પણ નાંખાય છે. આવીજ રીતે મગની કે ચોળાંની પાતળી દાળ પણ બનાવાય છે.

વાલના ફણુગાની દાળ—એક તપેલામાં તેડ, મુકાં મરચાં, રાઈ અને હીંગનો વધાર મૂકી તેમાં ફણુગાં નાંખી દેઈ થોડું પાણી, માફકસર મીઠું, ગા તોલો હળદર નાંખી હાંકણું હાંકી થોડીએક વાર રહેવા દેતાં તે બરાબર બકાય એટલે તેમાં પાંચ તોલા આંબલીનો રસ, ગા તોલો આદુ, પંદર વીસ લીલાં મરચાં, એક બુટ્ટી કોથમીર એ પ્રમાણે મસાલો કચરીને નાંખવો અને ખૂબ ઉકાળવા દેવું બરાબર તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું. એજ પ્રમાણે મગ, વટાણા, ચણા, ચોળા, મકાઈ વિગેરે બીજાં પણ કઠોળોને ફણુગા કુટાડીને તેઓનું સાક કરી શકાય છે.

પાંચ જાતની ભેગી કેવટીદાળ બનાવવાની રીત—તુવેર, મગ, અડદ, વાલ, ચણા એ પ્રમાણે પાંચ જાતની મગીને એક ચેર દાળ લેઈને તેને ધોઈ સાફ કરી પછી જેવી રીતે તુવેરની દાળ બનાવવામાં આવે છે તેવીજ રીતે બધી જાતનો મસાલો નાંખીને તૈયાર કરવી. માત્ર ચોળા નાંખવો નહિ.

સાત જાતની દાળ ભેગી બનાવવાની રીત—તુવેરની દાળ, ચણાની દાળ, મસુરની દાળ, અડદની દાળ,

મગની રાજ, વાલની રાજ, વટાણીની રાજ, કો પ્રમાણે
 રાજ, દોર ૧, ૨, તોલો તેડ પછી એક નવેલમાં આવ
 યે, પાંચ યે પાટીનું આપણ મૂળને તેમાં પ્રથમ અણ,
 તુરં અને વાલની રાજને યોગી, અને ને યાદીએક
 બહાવા આવે એટલે તેમાં આવીની રાજ તમા એક વનાક,
 નવટાંક મરોનું, ગા, યે નવટા, ગા યે દુગળી, નવ-
 ટાંક દુધી, યોગીની વણ મુગી એ પ્રમાણે યીને યોગી,
 અને પાંચ તેલો મીડું નાંખવું. નધી યીને બરાબર
 બહાઈને મળી બધ એટલે તેમાં દળદર એક તોલો,
 મરીનાં ગા તેલો, પાણી એ તોલો, છા એક તેલો,
 એ પ્રમાણે મસાદા નાંખવો. અને તે સારી રીતે હાથે
 એટલે હીલાં મરવાં રચ પંદર, યોગીની વણ મુગી,
 આદુ એક તેલો, લસણ ગા તેલો એ પ્રમાણે મસાદાને
 બરખા નાળીએરના દુધ સાથે ઝીણો વાટી પછી ગા યેર
 યી સાથે હાથ યાવ તેમ તળીને રાજમાં નાંખી દેઈ સારી
 પેકે દલાવવું. અને બાદી મહેલા બરખા નાળીએરનું દુધ
 કાદી તેમાં નવટાંક આંબહોને યાદીએક વાર બગાડ
 પલાળી રાખી યોગી મળી લેઈને તેને રસ રાજમાં નાંખવો.
 પછી મોચ ઉતારી તેમાં ઈલવધી, લવિંગ, નજ, શાહ-
 છા, ગેહેલી મેથી વિગેરે યીએને એકઠી ખાંડીને કરેલો
 યોટો એક બૂઠો નાંખવો અને પછી ખાવાનું ઉપયોગમાં લેવું,
 રાજનું યોગામણ બનાવવાની રીત—એક તરે-
 લામાં ચાર ચોરક પાટીનું આપણ મૂકી તે બરાબર તેવાર
 યાવ એટલે તેમાં ગા, ચેર રાજ યોગીને તે બરાબર બહાવ
 એટલે કહીવટે પુટી નાંખીને તેમાં માફકસર મીડું, ગા

એક કડછીમાં તોલો એક ધી તથા એક કડકો તજ, એ લવિંગ, પાંચ મુકાં મરચાંનો વધાર તૈયાર કરી તે દાળને કડછીને બોળવી, અને પછી તે દાળને ઉકાળવી. એ બધી ન નાંખવી હોય તો પાછળથી લીંબુનો રસ પા નાંખાય છે. આવીજ રીતે મગની કે ચોળાંની પાતળી દાળ પણ બનાવાય છે.

વાલના ફણુગાની દાળ—એક તપેલામાં તેલ, મુકાં મરચાં, રાઈ અને હીંગનો વધાર મૂકી તેમાં ફણુગાં નાંખી દેઈ ચોડું પાણી, માફકસર મીઠું, ના તોલો હળદ નાંખી ઢાંકણું ઢાંકી ચોડીએક વાર રહેવા દેતાં તે બરાબ બકાય એટલે તેમાં પાંચ તોલા આંબલીનો રસ, ના તોલો આડુ, પંદર વીસ લીલાં મરચાં, એક જુદી કોથમીર એ પ્રમાણે મસાલો કચરીને નાંખવો અને ખૂબ ઉકળવા દેવું. બરાબર તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું. એજ પ્રમાણે મગ, વટાણા, ચણા, ચોળા, મસૂર વિગેરે ખીન્ન પણ કઠોળોને ફણુગા કુટાડીને તેઓનું સાત કરી શકાય છે.

પાંચ જાતની ભેગી કેવટીદાળ બનાવવાની રીત—તુવેર, મગ, અડદ, વાલ, ચણા એ પ્રમાણે પાંચ જાતની મળીને એક શેર દાળ લેઈને તેને ઘોઈ સાફ કરી પછી જેવી રીતે તુવેરની દાળ બનાવવામાં આવે છે તેવીજ રીતે બધી જાતનો મસાલો નાંખીને તૈયાર કરવી. માત્ર ગોળ નાંખવો નહિ.

સાત જાતની દાળ ભેગી બનાવવાની રીત—તુવેરની દાળ, ચણાની દાળ, મસૂરની દાળ, અડદની દાળ,

મગની દાગ, વાલની દાગ, વટાણાની દાગ, એ પ્રમાણે દાગે દરેક ઇ, ઇ, તેલા હેઇ પછી એક તપેલામાં ચાર ચેર, પાંચ ચેર પાટીનું આધવ મૂકીને તેમાં પ્રથમ ચણા, તુવેર અને વાલની દાગને ભેરવી, અને તે થોડીએક બફાવા આવે એટલે તેમાં બાકીની દાગ તથા એક વંતાક, નવટાંક દહોળું, બા, ચેર ભટાટા, બા ચેર ડુંગળી, નવ-ટાંક દુધી, મેથીની ત્રણ જુડી એ પ્રમાણે ચીજે ભેરવી, અને પાંચેક તેલા મીઠું નાંખવું. બધી ચીજે બચતર બફાવિને જગી જથ એટલે તેમાં દગદર એક તોલો, મરીયાં બા તોલો, ધાણા એ તોલો, છી એક તોલો, એ પ્રમાણે મચાડો નાંખવો અને તે ચારી રીતે ઉકળે એટલે હીલાં મરચાં દસ પંદર, કૈયમીર ત્રણ જુડી, આદુ એક તોલો, લસણ બા તોલો એ પ્રમાણે મચાડાને અરધા નાગીએરના દુધ સાથે ઝીંદો વાટી પછી બા ચેર ઘી સાથે લાક યાવ તેમ તળીને દાગમાં નાંખી રેઈ ચારી પેઠે હલાવવું. અને બાકી રહેલા અરધા નાગીએરનું દુધ દાદી તેમાં નવટાંક આંગલોને થોડીએક વાર અગાઉ પલાળી રાખી થોડી જગી હેઇને તેને રસ દાગમાં નાંખવો. પછી ચોંચ ઉતારી તેમાં હંદાચચી, હવિંગ, તજ, શાદ-છી, ચેકેલી ચેથી વિગેરે ચીજોને એકઠી ખાંડીને કરેલો થોડો એક બૂંદો નાંખવો અને પછી ખાવાનું ઉપયોગમાં લેવું, દાગનું એઆમાણુ બનાવવાની રીત—એક તપે-લામાં ચાર ચેરેક પાટીનું આધવ મૂકી તે બચતર તેવાર યાવ એટલે તેમાં બા, ચેર દાગ ભેરીને તે બચતર બફાવ એટલે દરહીવટે ઘુંટી નાંખીને તેમાં માફકસર મીઠું, બ

એક કડછીમાં તોલો એક ધી તથા એક કડકો તથ, એ લવિંગ, પાંચ મુકાં મરચાંનો વધાર તૈયાર કરી તે દાળને કડછીને બોળવી, અને પછી તે દાળને ઉકાળવી. એ બધી ન નાંખવી હોય તો પાછળથી લીંબુનો રસ પા નંખાય છે. આવીજ રીતે મગની કે ચોળાંની પાતળી દાળ પણ બનાવાય છે.

વાલના ફેણુગાની દાળ—એક તપેલામાં તેલ, મુકાં મરચાં, રાઈ અને હીંગનો વધાર મૂકી તેમાં ફેણુગાં નાંખી દેઈ થોડું પાણી, માફકસર મીઠું, ૦૧ તોલો હળદ નાંખી ઢાંકણું ઢાંકી થોડીએક વાર રહેવા દેતાં તે બરાબ બકાય એટલે તેમાં પાંચ તોલા આંબલીનો રસ, ૦૧ તોલો આદુ, પંદર વીસ લીલાં મરચાં, એક ભુદ્રી કોથમીર એ પ્રમાણે મસાલો કચરીને નાંખવો અને ખૂબ ઉકળવા દેવું બરાબર તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું. એજ પ્રમાણે મગ, વટાણા, ચણા, ચોળા, માવિંગેરે બીજાં પણ કઠોળોને ફેણુગા કુટાડીને તેઓતુ શાક કરી શકાય છે.

પાંચ જાતની લેગી કેવટીદાળ બનાવવાની રીત—તુવેર, મગ, અડદ, વાલ, ચણા એ પ્રમાણે પાંચ જાતની મળીને એક શેર દાળ લેઈને તેને ઘોઈ સાફ કરી પછી જેવી રીતે તુવેરની દાળ બનાવવામાં આવે છે તેવીજ રીતે બધી જાતનો મસાલો નાંખીને તૈયાર કરવી. માત્ર ચોળા નાંખવો નહિ.

સાત જાતની દાળ લેગી બનાવવાની રીત—તુવેરની દાળ, ચણાની દાળ, મસુરની દાળ, અડદની દાળ,

મગની દાગ, વાલની દાગ, વટાણાની દાગ, એ પ્રમાણે દાગો દરેક છ, છ, તેણે લેખ પછી એક તપેલામાં ચાર ચેર, પાંચ ચેર પાણીનું આપણુ મૂકીને તેમાં પ્રથમ ચણા, તુવેર અને વાલની દાગને ઝોરવી, અને તે થોડીએક બફાવા આવે એટલે તેમાં બાફીની દાગ તથા એક વંતાક, નવટાંક ઠંડોળું, ગા, ચેર બટાટા, ગા ચેર ડુંગળી, નવ-ટાંક દુધી, ચેંધીની ત્રણ જુડી એ પ્રમાણે ચીજો ઝોરવી, અને પાંચેક તેણે મીઠું નાંખવું. બધી ચીજો બસબર બફાઈને ગળી જાય એટલે તેમાં હળદર એક તેડો, મરીઆં ગા તેડો, ધણા એ તેડો, છાં એક તેડો, એ પ્રમાણે મસાદો નાંખવો. અને તે ચારી રીતે ઉકળે એટલે હીલાં મરચાં દસ પંદર, કૈયમીર ત્રણ જુડી, આદુ એક તેડો, લસણ ગા તેડો એ પ્રમાણે મસાલાને અડધા નાગીએરના દુધ સાથે ઝીંણો વાટી પછી ગા ચેર ધી સાથે લાક ધાય તેમ તળીને દાગમાં નાંખી દેઈ ચારી પેઠે હલાવવું. અને બાફી રહેલા અડધા નાગીએરનું દુધ દાદી તેમાં નવટાંક આંબલોને થોડીએક વાર અગાઉ પલાળી રાખી ચેંચી ગળી લેઈને તેને રસ દાગમાં નાંખવો. પછી ભાંય ઉતારી તેમાં હલાયચી, લવિંગ, તજ, શાદ-છાં, ચેકેલી ચેંધી વિગેરે ચીજોને એકઠી ખાંડીને કરેલો થોડો એક મૂકી નાંખવો અને પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું, દાગનું ઓસામણુ બનાવવાની રીત—એક તપે-લામાં ચાર ચેરેક પાણીનું આપણુ મૂકી તે બસબર તેવાર ધાય એટલે તેમાં ગા, ચેર દાગ ચીરીને તે બસબર બફાવ એટલે ઠંડીવટે પુટી નાંખીને તેમાં માફકસર મીઠું, ગા

એક કડછીમાં તોલો એક ધી તથા એક કડકો તજ, એ લવિંગ, પાંચ મુકાં મરચાંનો વધાર તૈયાર કરી તે દાળ કડછીને બોળવી, અને પછી તે દાળને ઉકાળવી. એ બધી ન નાંખવી હોય તો પાછળથી લીંબુનો રસ પ નાંખાય છે. આવીજ રીતે મગની કે ચોળાંની પાતળી દાળ પણ બનાવાય છે.

વાલના ફણુગાની દાળ—એક તપેલામાં તેક, મુ મરચાં, રાઇ અને હીંગનો વધાર મૂકી તેમાં ફણુગાં નાંખી દેઇ થોડું પાણી, માફકસર મીઠું, ૦૮ તોલો હળદ નાંખી ઢાંકણું ઢાંકી થોડીએક વાર રહેવા દેતાં તે બરાબર બકાય એટલે તેમાં પાંચ તોલા આંજલીનો રસ, ૦૮ તોલો આદુ, પંદર વીસ લીલાં મરચાં, એક જુપ્રી કૌચમીર એ પ્રમાણે મસાલો કચરીને નાંખવો અને ખૂબ ઉકળવા દેવો બરાબર તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું. એજ પ્રમાણે મગ, વટાણા, ચણા, ચોળા, મસૂર વિગેરે બીજાં પણ કઠોળોને ફણુગા કુટાડીને તેઓનું શાક કરી શકાય છે.

પાંચ જાતની ભેગી કેવટીદાળ બનાવવાની રીત—તુવેર, મગ, અડદ, વાલ, ચણા એ પ્રમાણે પાંચ જાતની મગીને એક ચેર દાળ લેઇને તેને ઘોઇ સાફ કરી પછી જેવી રીતે તુવેરની દાળ બનાવવામાં આવે છે તેવીજ રીતે બધી જાતનો મસાલો નાંખીને તૈયાર કરવી. માત્ર જોળ નાંખવો નહિ.

સાત જાતની દાળ ભેગી બનાવવાની રીત—તુવેરની દાળ, ચણાની દાળ, મસૂરની દાળ, અડદની દાળ,

યાય ઉ. જ્યારે જણાય કે જરોજર બહાર તૈયાર થયો છે ત્યારે તેમાં ખાંડ ચેર ૧૧, નાંખી દહાવી નાંખવો. પછી તેને ધીમા તાપ ઉપર શખી મુકવો જ્યારે પાણી વીગેરે સોઝાઈ જઈ સીંછ તૈયાર થાય એટલે તેમાં પીસાં કાતરીનાં નવટાંક, કેચર મુટેલું તોલો ૦, બદામ છુટેલી કાતરીનાં નવટાંક, ઠંજીયા કાટેલી દ્રાક્ષ અપીજ, અયક્ષ્ણ વાટેલાં ૨, ઇલાયચી વાટેલી તોલો ૧ વીગેરે મસાલો મેગવી નાંખવો અને ચોરમુ કહે ઉ.

કંસાર નંબર ૨.

એક ચેર ઘઉં પીણાનો બરડો લેઈ (એક ઘઉંના બાર કકડા) તેમાંથી છાંયો લોટ કઢાવી લેઈને અવચેર ધીમાં એક કકડાઈમાં ચેકવો, જ્યારે બહારની રંગનો બરડો થાય એટલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પાણી નાંખી સીજવા દેવો. જરોજર બહાર એટલે તેની અંદર ખાંડ ચેર ૧૧, નાંખીને ધીમા તાપે સીજવા દેવો, પછી તેમાં બદામની કાતરી નવટાંક, પીસાંની કાતરી નવટાંક, ઇલાયચી તોલો ૧, અયક્ષ્ણ તોલો ૦૧, દ્રાક્ષ અપીજ વાટી નાંખીને ઉતારવો.

કંસાર નંબર ૩.

ઘઉંનો બરડો એક ચેર ઉપર પ્રમાણે લેઈ તેને પાચેર તેલનું મીઠું દેવું. અને તેને એક તપેલામાં નાંખી ચેકવો. જ્યાં લાલ થાય એટલે કઢાવી લેઈ એક વાટકી લોટ રોચ તો દોઢ વાટકી પાણી લેઈ એક તપેલામાં નાંખી ઉકાળવું અને તેમાં ગોળ દોઢપાચેર નાંખી દેવો. ગોળ એકઝીને ૧ તલ ઉકાળા આપે એટલે લોટને માટે નાંખી દેઈ ઢાંધી નાં એકાદ રખત દહાવી સીજવા દેવો. જ્યારે સીંછ

થાવ ઉ. જ્યારે જણાવ કે જરોજર બહાર તૈયાર થયો છે ત્યારે તેમાં ખાંડ ચોર ૧૫ નાંખી દહાવી નાંખવે. પછી તેને ધીમા તાપ ઉપર સખી મુકવે જ્યારે પાણી વીગેરે સોઝાઈ જઈ ચીજ તૈયાર થાવ એટલે તેમાં પીસાં કાતરેલાં નવટાંક, કેથર પુટ્ટું તેલો ૦, જદમ છુદેલી કાતરી નવટાંક, દગીયા કાઢેલી દ્રાણ અપાજ, બપડાં વાટેલાં ૨, ઇલાયચી વાટેલી તેલો ૧ વીગેરે મચાવે મેગલી નાંખવે જાને ઓરમુ કહે છે.

કંઝાર નંબર ૨

એક ચોર થડ પીગાનો બરોડ લેઈ (એક થડના બાર કકડ) તેમાંથી લવે લોટ કદાવી લેઈને સ્વચેર ધીમાં એક કકડમાં ચેકવે, જ્યારે બદામી રંગનો બરોડ થાવ એટલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પાણી નાંખી સીજવા દેવો. જરોજર બહાર એટલે તેની અંદર ખાંડ ચોર ૧૫, નાંખીને ધીમા તાપે સીજવા દેવો, પછી તેમાં જદમની કાતરી નવટાંક, પીસાંની કાતરી નવટાંક, ઇલાયચી તેલો ૧, બપડાં તેલો ૦૫, દ્રાણ અપાજ વાટી નાંખીને ઉવારવે.

કંઝાર નંબર ૩.

થડનો બરોડ એક ચોર ઉપર પ્રમાણે લેઈ તેને પ.ચેર તેલનું મેણ રેવું. જને તેને એક તપેલામાં નાંખી ચેકવે. જ્યાં લાલ થાવ એટલે કદાવી લેઈ એક વાટી લે.ટ રોલ તે રોલ વાટી પાણી રેઈ એક તપેલામાં નાંખી દહાડવું જને તેમાં મેણ રોલપ.ચેર નાંખી દેવે. મેણ એકચડીને યે તણ દહાડા જાવે એટલે લોટને મારે નાંખી રેઈ લાંબી વચમાં મેણાદ વખત દહાડી સીજવા દેવે. જ્યારે ચીજ

તોલો હજાર, ૦ તોલો હર, ૦ તોલો ધાણ, એક તોલો આદુ, પંદર વીશ લીલાં મરચાં, એક જુડી કોથમીર, નવ ટાંક ગોળ, તથા કોકમ એ મુજબ મસાલો નાંખીને ખૂબ ઉકળવા દેવું. અને પછી તેમાં સુકાં મરચાં અને જીરું વધાર કરવો, તેમજ લીલા નાળીએરની એકાદ કાઢવી છીલીને નાંખવી. કદાચ જીરું, મરચાના બદલે તજ, લવિંગનો અથવા હીંગ, રાઈ, મેથીનો વધાર કરવામાં આવે તોપણ સ્વાદીય થાય છે.

એ મુજબ જુદી જુદી જાતની દાળો બનાવવામાં આવે છે, તેમાં સ્થળ ભેદે કરીને કોઈ ઠેકાણે ફેરફાર આવતો હોય તો તે જુદિવાન મનુષ્યે સમજી લેઈ તે પ્રમાણે વર્તવું.

પ્રકરણ ૭ મું.

જુદી જુદી જાતનાં ભોજનો તથા પકવાનો બનાવવા વિષે.

કંસાર નંબર ૧.

એક ચેર ઘોળા ઘઉંને ભરડાવી (એક ઘઉંના આઠ કકડા પ્રમાણે) ઝીણો આટો હોય તે આળીને કાઢાડી નાંખવો. પછી એક કડાઈમાં અડીચેર પાણી નાંખી ધીમા તાપથી શેકવો. જ્યારે શેકાઈને બહામી રંગનો થાય એટલે તેમાં દોડુ એટલે એક વાડકી લોટ હોય તો દોઢ વાડકી પાણી નાંખવું અગર બે વાડકી પાણી નાંખવું. એટલે બમણા પાણી સુધી નાંખીએ તો સારો સુંવાળો અને ચટલો કંસાર

યાવ છે. બ્યારે જણાવ કે જરોજર જહાઈ તૈવાર થયો છે ત્યારે તેમાં ખાંડ ચેર ૧૧, નાંખી દહાવી નાંખવો. પછી તેને ધીમા તાપ ઉપર સખી મુકવો બ્યારે પાણી વીગેરે એસાઈ જઈ સીંછ તૈવાર યાવ એટલે તેમાં પીસાં કાતરેલાં નવટાંક, દેશર પુટિયું તોલો ૦, જહામ છુદેલી કાતરીઓ નવટાંક, દળીયા કાટેલી દ્રાણ અપીજ, અવદજ વાટેલાં ૨, દંભાવચી વાટેલી તોલો ૧ વીગેરે મસાલો મેગચી નાંખવો અને એરમુ કહે છે.

કંઝાર નંબર ૨

એક ચેર ઘડ પીણાનો બરડો લેઈ (એક ઘડના બાર કકડ) તેમાંથી લેણ લોટ કદાવી લેઈને મુવચેર ધીમાં એક કકડમાં ચેકવો, બ્યારે જહામી રંજનો બરડો યાવ એટલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પાણી નાંખી સીંજવા દેવો. જરોજર જહાવ એટલે તેની અંદર ખાંડ ચેર ૧૧, નાંખીને ધીમા તાપે સીંજવા દેવો, પછી તેમાં જહામની કાતરી નવટાંક, પીસાંની કાતરી નવટાંક, દંભાવચી તોલો ૧, અવદજ તોલો ૦૧, દ્રાણ અપીજ વાટી નાંખીને ઉતારવો.

કંઝાર નંબર ૩.

ઘડનો બરડો એક ચેર ઉપર પ્રમાણે લેઈ તેને પાંદેર તેલનું મેણ રેડું. અને તેને એક તપેલામાં નાંખી ચેકવો. જ્યાં લાલ યાવ એટલે કદાવી લેઈ એક વાટી લેંટ રોલ તો લોટ વાટી પાણી લેઈ એક તપેલામાં નાંખી દહાડનું અને તેમાં ગોળ દોરપાંદેર નાંખી દેવો. ગોળ એજમીને લેંટનું લોટના આવે એટલે લોટને મારે નાંખી લેઈ લંછી ૧૫માં એસાઈ વખત દહાવી સીંજવા દેવો. બ્યારે સીંછ

[illegible]

ભારતી સુરભી-૯૫૦ પુસ્તક ભા. ભા. ૧૯૩૫
પાન ૯૫૦ પ્રાચીન મહાભારત નાંખી દર્શન થી ૫૦૦
પાન ૫૦૦ ભા. ૧૯૩૫

[illegible]

also stand in

Journal of Management Inquiry 18(6) 709-724
© The Author(s) 2009
Reprints and permissions:
<http://www.sagepub.com/journalsPermissions.nav>

ઘણેખરે દેઠાણે છુટા ચુરમાનો રિવાજ છે તે એવી રીતે કે છુટું દગ રાખી પીરસે છે પછી તેમાં ઘી, ખાંડ ઉપર પીરસવામાં આવે છે તેને “છુટ્ટુ ચુરમુ” એવા નામથી ઓળખે છે, લાડુમાં, ઇલાયચી, બદામ, પીસ્ટાં, બસબસ, સ્વાદરના રવા (દકકા), ખોપડ ખમણેડું, વીંચેરે વીંચે આવે છે.

બરફી ચુરમુ-ઉપર સુજળ દગ બનાવી કથરાટમાં પાથરી ઉપર પ્રમાણે મચાલા નાંખી ઠારીને ખાંડ પાથરી, ઘટ્ટાં પાડી બનાવે છે.

લાડુ દરવા માટે મોયણ અને ગોળ ઘી, ખાંડની કંઈ અમુક નહીં દદ નથી, પરંતુ હાથમાં ઘણા ભાગે ચાલતા રિવાજ એવા છે કે મણ હોટમાં બગેરેથી ચારચોર ઘી અથવા તેલનું મોયણ દે છે. ગોળ મણે ચોર ૧૦ થી ૧૫ મુધી નાંખે છે, ખાંડ મણે ૧૪ થી ૧૬ મુધી; ને વખતે ચોર ૨૦ મુધી પણ નાંખે છે. ઘી મણે ચોર ૧૦ થી ચોર ૨૦ મુધી નાંખે છે અને એથી પણ વધુ ઘી નાંખી બનાવવો હોય તો બની શકે છે, પણ દુસ્ત તેમાં ધ્યાનમાં રાખવાની બાબત એટલીજ છે કે દગમાં કંડી, સીનાચ-ચળી હવામાં પ્રથમ ઘી ઘાલી પવન ખાવા હઈ કલાક દરવા દેવું, બાદ ખાંડ મેગવી પોચા હાયે લાડુ વાગવા એટલે કંઈપણ દરકત આવશે નહીં, અને પધ્યર જેવા દાણ લાડુ બની જશે.

શીરો દરવાની રીત.

એક ચોર ઘડનો હોટ ચણેલો લેઈ તેમાં ઘી ચોર નાંખી મુલે ચણવો ચોકવો, લાલ દહીં પટે એટલે બગેર



મલેખરે ઠેકાણે છુટા ચુરમાનો રિવાજ છે તે એવી
કે છુટું ફળ સખી પીરસે છે પછી તેમાં ધી, ખાંડ
પીરસવામાં આવે છે તેને “ છુટ્ટુ ચુરમુ ” એવા
મધી ઝોગખે છે, લાડુમાં, ઇલાયચી, બદામ, પીસ્ટાં,
ખખસ, સાકરના રવા (કકડા), ઝોપડે ખમલેડું, વીંચેર
એ આવે છે.

બરફી ચુરમુ-ઉપર મુજબ ફળ બનાવી કચરોટમાં
ધરી ઉપર પ્રમાણે મથાકા નાંખી દારીને ખાંડ પાથરી,
તાં પાડી બનાવે છે.

લાડુ કરવા માટે મોચણ અને ઝોગ ધી, ખાંડની કંઈ
મુક નહીં હદ નથી, પરંતુ હાલમાં ઘણા જાગે ચાલતા
વાજ એવા છે કે મણ લોટમાં બચેરથી ચારચેર ધી
ધવા તેલનું મોચણ દે છે. ઝોગ મણે ચેર ૧૦ થી ૧૫
ધી નાંખે છે, ખાંડ મણે ૧૪ થી ૧૬ મુધી; ને વખતે
૨૨૦ મુધી પણ નાંખે છે. ધી મણે ચેર ૧૦ થી ચેર
૦ મુધી નાંખે છે અને એથી પણ વધુ ધી નાંખી બના-
વે હોય તો બની શકે છે, પણ કદા તેમાં ધ્યાનમાં
ખવાની બાબત એટલીજ છે કે ફળમાં કંડી, સીનાચ-
ળી હવામાં પ્રથમ ધી ઘાડી પવન ખાવા દર્ધ કલાક કરવા
વું, બાદ ખાંડ મેગવી પોચા હોયે લાડુ વાળવા એટલે
મધપણ દરકત આવશે નહીં, અને પધ્ધત્તે લેવા કદખ
હુ બમી જશે.

શીરો કરવાની રીત.

એક ચેર ઘઉંના લોટ આમેલો લેઈ તેમાં ધી ચેર
ખી મુલે ચયવો ચેકવે, લાલ કઢી પડે એટલે બચેર

પાણી અને એક ચેર ગોળ નાંખી હલાવવો; ત્યારે પાણી ચોપાઇ ધી હુટે ત્યારે બે ઘડી અંગારા ઊપર રહેવા દેઇને ઊતારી લેવો. આ ત્રણ ધારો શીરો કહેવાય છે.

શીરો પણ ઘણો જાતનો બને છે એટલે ઓછા વધતા ધીના તથા ગોળના પ્રમાણથી ચાય છે. પણ સધળી રીતોમાં પાણી તો બમણુંજ નાંખવું પડે છે. સાકર અને ખાંડનો શીરો પણ ગોળની માફકજ બને છે પણ ફેર માત્ર એટલોજ કે ખાંડ, સાકર શીરો ઉતારતા પહેલાં પા કલાક આગમયજ નાંખવાં જોઇએ.

શીરામાં પણ તેજના નાંખવા હોય તો નંખાય છે. બદામ, ખસખસ, ઈલાયચી પીસ્તાં, ચારોળી ઝીણું કરીને નંખાય છે.

કંસાર આધારણ ચાલતા રિવાજનો.

એક ચેર ઘડિનો ઠકરો લોટ લેઈ ચાળીને તેમાં રૂપી-ચાખાર ધી અથવા તેલનું મેયણ દેઈ એક ચેર પાણીમાં પાચેર ગોળ નાંખી ચુકે ચડાવી ઉકાળના ઝીછાળો ખાય એટલે મેયણવાળો આટો નાંખી ચાલીવાનું દાકી ચખવું, પછી હલાવી ધીમા તાપે સીજવા દેવું. નીજ નેચાર થએથી, ખાવાના કામમાં લેવો. ધી ઉપર કાચુ ખવાય છે, તેમજ ખાંડે પણ હુટી લેઈ ખવાય છે. એ વડિલા આદાના કંસારમાં ધી પાચેરથી ચેરે ચેર ખ.વ.વા. પણ હોય છે.

વેડમી (પુરણપોળી)

એક ચેર ચણાની કે તુવેરની દાળ સખત આપણમા ચારી રેઈ, તે એટ એટલે તેમાંથી દાળ એ.સાવી ૪ ૬ ટી

કદાચી ખુબ પુરી નાંખવી એક રસ થઈ જાય એટલે તેમાં ઝોળ શેરે શેર નાંખી પુંટતાં ઝોળ મળી જઈ એક રસ થઈ પદ્ધ (ભડું) થાય એટલે નીચે ઉતારીને ઠંડુ થાય એટલે ઘડિના હોટની બાંપેલી કણકમાંથી રોટલાના માટે લોયા કરીએ તેવો એક લોયો લેઈ જરાક વણીને અંદર પુરણ પુરી બીજુ ગુલ્લું લોયા ઉપર મુકી બીડી લેઈ એક લોયો બનાવી રોટલીની માફક વણી તવી ઉપર બે પાસાં બરોબર ચડવી લેવાં એટલે પુરણપોળી તૈયાર થયે. ઘડિના હોટમાં પુરણ પુરવામાં આવે તેથી “પુરણ પોળી” એવું નામ પડેલું જણાય છે. આ વેડંબી ઢિની ઢિની ધોના તપેલામાં બોળી રાખવામાં આવે તો ઘણી સારી લાગે છે.

માલપુડા બનાવવાની રીત.

એક શેર ઘઉંનો મેદો લેઈ પાણીમાં પલાળી મુકવો તેમાં એક શેર સાકર વાટીને નાંખવી આઠ, નવ દલાક પછી તે ખીર ટોહોળી બરાબર ભેળંએ તેવું રાખવું. તેમાં આખાં મરી લોલો નાંખવાં. પછી એક હોખંટની છાછરને ખુબ ઘસી સાફ કરી માટીને પાતળે આરો કરવો તથા મહિની બાલુએ મીઠું ઠાંકરાવાળુ ઘસવું, તથા તેલનું પોતું ફેરવી શેર ધી પુરીને ગરમ થાય એટલે કકડીને હાજળવા લાગે ત્યારે વાડકાવડે તૈયાર કરેલું ખીર લેઈ પાતળા, પાતળા માલપુદા બનાવવા. ધાર કરીને છુટક છુટક પુરી જેવા રમકા કરવા એટલે તે પોતાની મેળેજ પોહોળા બની જાય છે, તે બે વખત ફેરવતાં જરા રંજના થાય એટલે આરા વડે પકડી ઠાકાડી લેવા.

ને તડકે મુકવી તેની દાગ બરડી તેનો મેંદા જેવો હોટ દની તે હોટ ચેર રાા હેઇ તેમાં ખારો એક અધિજ કુલા-વેલો (ચેકેલો અગર સોડાનાયકાર્બ) ખાંડીને નાંખવો. પછી તેમાં ધોળાં મરીઆં નવટાંક તથા દોઝ તેલો ૧ાા, મીઠું નવટાંક એ અવગાંને બારિક ખાંડીને હોટમાં ભેગવવો. પછી તે હોટને કેળના પાણીમાં અથવા જૂન કોળાના પાણીમાં અથવા કાજંજડાના પાણીમાં અથવા દુધિના પાણીવાળા મર્મમાં પલાળી ઘણેજ દહણ બાંધવો અને પથ્થર ઉપર અથવા લાકડાના ઉપર ઉપર ઘણ વડે ખુબ કુટવો અને તેલનો દાય ભારતા જરૂં અને કુટતા જરૂં. એ પ્રમાણે ખુબ કુટતાં બ્યારે એકત્ર ઘઈ વણવા જેવો વાકમાં આવ્યો. દાય, એટલે બધ કરી જેણેએને તે હોટ તાણી વીશેષ વાંક લાવવા ચારૂ આપવો એટલે તેના ગુતર અથવા હરીમી કાપી ભુલ્લાં કરવાના લાંબા લાંબા વાટા કરી આપયો. તેના પાપડ વર્ણને ચોકાય છે તથા તળાય છે. આ પાપડ ખાવા ઘણા સ્વાદીષ્ટ થાય છે.

આવીજ રીતે, મગ, ઘાળા, મક, અણા વીગેરે કઠેળના પાપડ ઘઈ શકે છે. અને તેને ઠેવી રીતે કરવા તેની કૃતી ઉપર પ્રમાણે તેલ માપ સુદાંતની સમજવી.

અનારસાં કરવાની રીત.

એક ચેર ઘાખાને ત્રણ દાહાડ પાણીમાં પલાળી રાખવા. દમેસાં પાણી બદલવું, ત્રણ દાહાડ પલાળી તે ઘાખાને ચામે દાહારે કદાવી પાંડ સ.દ કરી ચોટીવાર લાંબ-લમાં મુકવવા પછી તેને ખાયણીમાં નાંખી બારિક ખાંડવા, ઝીણા ઘાસ એટલે કપડાથી બાળી દાહાડવા પછી તે ટોટમાં

(સાનસાગર)
સાનસાગર
સાનસાગર
સાનસાગર

જ્યારે પાથો યાચ એટલે
૧૬ યાજીમાં દારવો અને

૧ નંબર ૩.

૧ ધી રોર વા માં લાલ પછે
કરી તેની જાંદર મેગરી પાંચેક
ની માંગ્રીઓ મગી બાંધે એટલે
૧ જરા ધી લગાવી પાચરીને

૩ નાજીએરની

૩ દ્રાક્ષ પાચેર તળી કાઢી તેજ
૧ રોર ૧, તથા પાણી પાચેર
પ્રી જેવું યાચ એટલે એક ના-
૧ મીનીટ વધારે પુટી આરો રોર
૧ ટેલી તોલો ૧૫ નાંખી હલાવ્યા
૧ તરી રોર ૮, તથા ઇલાયચી
૧ તોલો ૧, નાંખવાં તે બરોબર
૧ ૧૪ આરે એટલે શુદ્ધાનુ પાણી
૧ લેવું. ૫૫૧ એક યાજીમાં ધી
૧ યાજીને ઠરે એટલે એસલાં

શુદ્ધાની રીત.

૧ દ્રાક્ષી તેને ઝીલે
૧ મીકું તોલો ૧,
ખાંડીને યાચ

રોર

ઝીલ્લો કરી તેને પાથે મુકવે જ્યારે પાથે થાય એટલે તેમાં ચોકેલો હોત મેળવીને એક ઘાંતીમાં ફાંસે અને તુરંત દગાથી ચોરસાં પાડવાં.

ગોળ પાપટી નંબર ૩

એક ચેર ઘડના હોતને ધી ચેર ૭૫ માં લાંબ પડેલે ચોકેલો, પછી ગોળમેળુ લુકો કરી તેની અંદર મેળવી પથિક મીનીટ મુઠા ઉપર સખી ગોળની માંગડીએ જડી બંધ એટલે નીચે ઉતારી ઘાંતીને લગીએ જરા ધી દગાથી પાથવીને ચોરસાં પાડવાં.

ગોળ પાપટી નાળીએરની

સવાયેર ધીમાં ફાંસેલી કાસ પાથેર લગી કાલી તેજ ધીમાં પટણી બાએલો મેળ ચેર ૧, તથા પાણી પાથેર નાંખી પુંટી જલક ચાસણી જેવું થાય એટલે એક ના-લીએરની ડીન નાંખી દસ મીનીટ વધારે પુંટી આંચે ચેર ૧, તથા મુઠ જારિક ખોટેલી તોલો ૭૫ નાંખી દલખાટ કરવું. પછી બદામની કાદરી ચેર ૯, તથા ઉંલવચી ચાટેલી તોલો ૧, બચ્ચળ તેલો ૧, નાખવા તે બરોબર થઈ ધી હુટું પડી મુલક આવે એટલે મુલકનું પાણી અધિક મેળવી ઉતારી લેવું. પછી એક ઘાંતીમાં ધી ફાંસી તેમાં નાંખી ચાપીને દરે એટલે ફાંસાં કાપી કઢાવવાં.

માંડીયા ફરવાની રીત

ઘણની કાળને સફ વીળો દગાથી તેને ઝીલ્લો હોત કરવો. તેમાંથી એક ચેર લેઈ તેમાં મીડું તેલો ૧, ખરે તેલો ૧, જલક ચેડી તેને ઝીલ્લું ખાંડીને ફાંસાં ફેરવવાં.

ફને ધીમાં શેરી થતું જીલું ખાંડતું. તથા ખાંડ ગ્રેર બા
જને બદામ બેમાં વાટવાં. બધું વાટી જાદુજ ખીન્ની ખાંડ
સેજ છાંટી બા ઉચ જાદાઈની ધારી વળી તેના ઉપર પાંચ
ઉચ પડેલાઈના મદોલવાળો લાખલને ઉપો દાળી દલકા
દાળી દાદવા, જને પછી તે દલલુ થવાને માટે પ્રથમથી
તપની બખેલી બટ્ટીમાં મૂકવા. ઘાટી મૂકતી વખતે બટ્ટીમાં
દેવતા શ્રાવણે નદિ, જને જો રહેલ ધારી બનાવવી હાય
તો હેસર છાંડતું નહિ.

અમૃત પાક.

એક રેર ધડોના કારો તાલે ઘેરા લાવી પાચેર
ધીનુ મિણુ દેવુ જને ગરમ પાણીથી લોટને કોઠો નાંખી
મુઠીયાં વાળવાં જને તે લોટ થાય ત્યાં મુધો ધીમાં તળવાં
બાદ ખાંડી દળા દપલું. પછી છ ગ્રેર ખાંડની પાંચ તારી
ચાસણી દપલી ને તેમાં બા દળા નાંખીને મેવાના મરચાલા
નાંખી ઉપર પ્રમાણે ચકનાં પાટવા.

મહેશ્વર પાક.

એક રેર ધડોના કારો નાખે મિદા લેઈ તેને પાચેર
ધીનુ મિણુ દેવુ પાટી તેને એક રેર પી જોડે રોકવાં જને
દલોળા. દપલો બધારે લ.ક ધાથ બેટલે ઉતારી તેને ચાર
રેર ખાંડની મુથા પડતી ચાસણીમાં નાખવા પછી એક
મામે દેવુ હેસર. પ વડાબાજ બદલક. મિદા વધી બદામ,
પીર . ને રે રે રે રે નચાલ. બેટલ. પ્રમાણમાં નાખી
એક દપલેટના દારીને ચકના પાટવા.

મિલન પાક.

પાંચ રેર ચણાના પેસણમાં મિદા મિદા બા રેર

જેને ધીમાં રેણી થતું જીલું ખાંદનું. તથા ખાંડ એર બા
જને જરામ જેમાં વાટવાં જમું વાટી જલુજ જીલું ખાંડ
એજ છાંટી જા દેવ જલુજની પાદી વાટી તેના ઉપર પાંચ
દેવ પોજાવેતા મહોદયવાળે દાખલને ઉપેશ દાખી દરકા
દાખી દાદવા, જને પછી ને દરલુ મવાને માટે પ્રથમથી
તપની મજેલી જમીમાં મૂકવા પાદી મૂકની વખતે જમીમાં
દેવતા મજવે નદિ, જને જે શરૂદ પાદી જનાવવી દેવ
તે દેવ છાંટવું નદિ.

જમીન પાક.

જેક એક પડેના આદિ તાને મિદા લાવી પાકેર
ધીનુ માત્ર દેવ જને જરામ પાકીયો દોરને કાલે જાંબી
મુળીયાં વાગવા જને તે લાલ મ વ ત્યાં મુળી ધીમા તકવાં
બાદ ખાટી દળા મવુ. પછી છ એક ખાટની પાચ તારી
જામળી મદ ને તેમા જા દળ નાખીને મિલના મણાવા
નાખી ઉપર પ્રમાણે મકના પાદવા.

મરિચુક પાક.

જેક એક પડેના કાદે તાને મિદા દા. તેને પાકેર
ધીનુ માત્ર દેવ પાટી તેને જેક એક પા જેક એક જને
દરકા કાલે જામળી મક દાલ કાલ (તારી) તેને જાલ
જેક જામળી મુળ પાટી (જાલ) જા જામળી પાટી જેક
જામળી મુળ જેક જાલકાલ જાલકાલ (જાલ) જાલકાલ
જાલકાલ (જાલ) જેક જાલકાલ જાલકાલ (જાલ) જાલકાલ
જાલકાલ (જાલ) જેક જાલકાલ જાલકાલ (જાલ) જાલકાલ

મિલના પાક.

પાક જેક જાલકાલ જાલકાલ (જાલ) જેક જાલકાલ

મેળવીને તેમાં ફુલનો માવો એક ચેર નાંખી એક કડાઈમાં
 દોઢ ચેર પી પુરી તેમાં માવો અને મેંદો ચેકવો જે હાલ
 થવા આવે એટલે ઉતારીને તેને છ ચેર ખાંડની પાંચ તારી
 ચાસણી કરીને તેમાં મેંદો નાંખવો, મેવાનો મથાલો પણ
 તે ચાસણીમાં મેળવી લેઈ બરછીનો માફક માળમાં ઢાળીને
 ચોરસાં પાડી લેવાં.

સાદી ધારી.

સાડૂ ખજુર એક ચેર લેઈ ઢળીયા કાઢાલી નાખી તેને
 છુંદી ધીમાં નરમ તળી મસળી નરમ માવા જેવું કરી તેમાં
 ઇલાયચી તથા લયફળ બા તોલો ભેળવવું. પછી સરો
 માવો એક ચેર, મીઠાચ જેટલી ખાંડ, ઊલેલી બદામ તથા
 પીસ્તાંની કાતરી નવટાંક, ખાંટેલાં ઇલાયચી, લયફળ પાંચ
 તોલો, સાડૂ શુકાળખાણી ત્રણ ચમચા એની અંદર ભેળવવું.

વસાઈનાં મોટાં કાચાં ઢેળાં પાંચને બાંપીને ઊંચી વચ-
 માંથી નસ કાઢાલી નાંખી તેને કટછી વટે મસળી નરમ કરી
 મીઠાચ પુરતી ખાંડ, તથા ઊલેલી બદામ તથા પીસ્તાંની
 કાતરી દરેક તોલ ૨, ખાંટેલી ઇલાયચી, લયફળ તોલો
 અડધા, તથા સાડૂ શુકાળખાણી ચમચા બે નાંખવું.

ચકરીઆં, રવાણુ બટાટા બાંપી ઊંચી ઉપર ઢેળામાં
 હળ્યા મુજબ સામાન નાંખી એને પણ તૈયાર કરવું.

ઉપર લખેલું ખજુર, માવો, ઢેળાં, ચકરીયાં, બટાટા,
 રવાણુ એમાંથી ગમે તે ચીજની ધારી બનાવવી હોય તે
 ઉપર બતાવ્યા પ્રમાણે પુરવું તૈયાર કરી મુકવું, પછી વડિયા
 હોટ ચેર અડધાની અંદર નવટાંક જેટલા ધીનું મેંચણ નાંખી
 કાંઈ બાંપી તેને બરોબર સારી વજુ:ય એવી કણક બાંપરી

ધારગે બનાવવાની રીત.

વટાણા અચ્છેરને નવટાંક બરડી તેની દાળ કરીને દળવી; પછી તે આદામાં ખાંડ લેલા ૧૦, ઇલાયચી માસે ૧, મેગરવી, ત્યાર પછી ઘઉંના રવો દૂધીઆ ૭ બાર લઈ તેમાં દૂધીઆબાર ધીનું મીઠાનું નાંખી તે રવો વટાણાના લેટમાં મેગરવી પાણી નાંખી એ લેટ પલાળવો, અને તેને મસળવો. લીંબુ જેટલા આદાસના છુઆ પાટી નાની નાની પુરીયો વણવો. પછી મુઠા ઉપર ધો નાંખી જ્યાં હાડ વળવી.

મગની દાળના ધારગા.

અરધા ચેર મગની દાળને બાફીને બોસાવવી, ને તેમાં ખાંડ ચેર ૧૫ તથા ઇલાયચી ૬ માસા મેગરવીને નાંખવાં પછી મીઠાને લેટ ચેર ૭૫, અચ્છેરનો લેટ ચેર ૭૫ એ એ એકદા કરી અપાળ ધીનું મીઠાનું નાંખી ઉપરનું પુણ્ણ તેમાં મેગરવી રેવું. દાણ પટે તે બધા પાણી નાંખી મસળવો. પછી તેની એકલે તેવી પુરીયો વણી ધી ટેર ૧૫ માં વણી દાદાડવી.

આદુના ધારગા.

અરધા ચેર ખાંડની આસણી તૈયાર કરી પછી ૭ દૂધીઆબાર આદુને બાફી તેની દળી ધીન કરવી અને તેને પેલી આસણીમાં નાંખવી. પછી તેમાં મીઠાને લેટ પે.ન્ટ્રે ચેર મેગરવી તેની એકલે તેવી કણક બાંધવી તેની પુરીયો વણી અરધા ચેર ધીમાં વણી લેવી.

ગુણશ.

એક વપેટામાં પાણી બરી મુઠા ઉપર મૂકી તે વડે

દેવતા કરી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. પાણીનું ખુબ સડસડાટ આધરણ આવે અને ઉપરનું ઢાંકણું ખરેખરે જરમ થાય એટલે તેમાં એક રૂપિયાભાર ધી નાંખવું. પછી એસના દુધ ચોર ૧ માં ઘણું દુધ નવટાંક તથા ઠંડુરી એક રતી મેળવવી ને એક દાતણ જેવા ઠકડાને ઠપડું લપેટીને તે લાકડીને દુધમાં બોળી બોળીને ચુલા ઉપર ધી નાંખેલી યાત્રીમાં ફેરવતા જવું. એવી રીતે બધુ દુધ એ યાત્રીમાં પચી જઈ એની રોટલી તૈયાર થાય એટલે એ ધીમેથી ઠાઠાડી લેઈ પલાળેલા કપડામાં લપેટી મુકવી એટલે એ નરમ રહેશે. પછી એ રોટલીમાંથી નાના, નાના પુરી જેટલા ઠકડા ઠાપી એ દરેક ઠકડા ઉપર બઢામની કાતરી પીસ્તાંની કાતરી મળી પાચેર તથા ખાંડ પાચેર એ એકડું કરી એનું પુરણ કરવું. પછી એ પુરણમાંથી થોડું થોડું પેલી ઠાપી મુકેલી રોટલીના ઠકડા ઉપર મુકી એને વાળી એનો ઘુઘરો તૈયાર કરવો ને તૈયાર થાય એટલે એક ઠકાઈમાં ધી પુરી તળી ઠાઠાડવા.

મુકા મેવાના ઘુઘરા.

જાડી મલાઈ પાચેરમાં કેશર માસા ૨, ઠંડુરી એક રતી, ચુલાખતુ પાણી તોલા ૨ મેળવી, પછી તજ માસા ૨ લર્વીંગ માસા ૨, ઈલાયચી માસા ૨, એ ત્રણને ઝીણું વાટીને મલાઈમાં મેળવવા પછી બઢામની કાતરી તોલા ૫, પીસ્તાં તોલા ૫, ઠાકડીના ખીજ ઊલેલાં તોલા ૨, ધીમાં તળીને તે પણ તેમાં મેળવવાં. પછી ખડી સાકરનો ઝીણો ભુકો રોડ પાચેર, દ્રાણ તોલા ૫ એ પણ મલાઈમાં મેળવવાં, એ મેળવેલું પુરણ બાણુ ઉપર રહેવા હેઈ પછી ઘઈ

તે રોડે એર હાથ તેમાં પાંચ તોણા પી તથા ત્રીજું તેણા
ના નાંખી મોઈ પાછીથી કણક બાંધવો પછી તેના નાના,
નાના હુણા કરવા પછી તેની પુરી વણી અંદર ઉપરનું
પુરણ પુરી વાગીને છુપણ બનાવવા તે છુપણને એર ૧,
ધીમાં તળી કાઢવા. જીવી ફીલે અપગા પુરણને લેટમાં
કરી તળીને છુપણ કરવા.

છુપણ નં. ૨

જેક એર રવાની અંદર નવટાંક જેટલું ધીનું મોપણ
નાંખી કાણુ કણક બાંધીને પછી તેને પાપડોના ઢોલ
કુટીએ તેમ જો કણક કુટવી. પછી તેના ચાર બાજુ ફરી
ચાર ફોટલા વણવા. પછી ધિખાનો ઢોલ એર ના તથા
ધી તેણા ૬ બાંને પાછી ઝીલાય ફીળી તે પેલા ચાર
ફોટલા ઉપર મોપડો, અને ધિપડો પછી તેનું ઝાળ
પેંચુ કરવું. અને તેના હોંજુ જેવડા ઝાળા કરવા. દરે
બાજુ રવા એર ના ને ધીમાં એધી જરા લાલ માલ
જોડવે ખસખસ નવટાંક, ઉલપચી તોડો વા, ખાંડ એર
વા મેઝવી પુરણ તેપાર કરવું. પછી ઉપર હાથેના દુધની
જેવી જોડાએ તેવી નાની મોટી પુરી વણી તેની અંદર
પુરણ બની વાગીને ધીમાં તળી કાઢવા, લાલ બદા ઘણા
રેવા નહિ. જાવીજ રીને બદામ, પીસ્ટાં ખેપડ, ખસખસ
દીઝેર જરીને પણ માલ મિ.

પેઝર.

પડોના ઢોલ બંદેર દેઈ તેમાં ત્રીજું તેણા ૪ અને
ધી એર ના નાંખી છુપ મહગીને તેમાં દીરે દીરે કરમ
પણી રેડા જઈ ગાંઠા પડે નહી તેમ મેઝવડા જઈ જીર

ધસોટ

એક ચેર ઘડને શેષીને તેને દજાવી હોટ કરવો. પછી ઘી પોણા ચેર તથા ખાંડ છુટ્ટ ચેર બા શીળીને અંદર પેટો હોટ નાંખવો અને તેને ફીજીવો. પછી તેમાં ઇંદા-યવી જોખરી કરેલી નાંખી તેના હાડુ વાજવા. એવીજ રીતે ગોળા જોડે પણ અને તેમજ બાજરીના હોટની પણ અને છે. જોણ વધતા ગોળા ઘીથી પણ ઘણા હોટ બનાવે છે તેને ગુજરાતના ગામડીયા હોટ “કુલડ” નામથી જોળખે છે. આ ખાતું કાચુ છે માટે કેઈ વખતજ એવન કરવા હાયક સમજવું. કારણ પચવામાં ઘણા બારે જોરાક છે.

ચીકી.

અટપો ચેર મમરાને સાફ વીળીને અટપો ચેર ગોળમાં પાળી નાંખી તેની એકતારી ઘાસળી થાય કે તરત ઉતારી તેમાં મમરા નાંખી ચમચા વડે દલાવી એક કરવા. પછી ગરમ ગરમ હોય એટલે તેના લાડુ મનપસંદ વાજવા. અથવા તે પાટલા ઉપર પાયરી તેનાં નાનાં ચકતાં પાટલાં. એવીજ રીતે ચેકેલી દાળ ચણાની, મગફળી, ચેકેલા તલ, ચેકેલા રાજમરાની પાળીની એવી રીતે ચીકી થાય છે.

ચીકી જોપરાની.

એક કાઉડીને ખમણીને તે કાઝે નહીં તેમ નવટાંક ધીમાં તળીને કાદાડી લઈ ગોળની ઘાસળી કરી તળેલું જોપડ એમાં નાંખી પાયરી ચીકી કાપવી.

જલેબી

પાણા ઘડના બારિક ઘાળેલા હોટ ચેર ૧, માં ધીનુ મીયણ નાંખી ખુબ મસળી મેળવવો. પછી ગરમ પાણી થોડું

१५ अः
२६ अः
३० अः
४५ अः

પાણીના બદલે ગુણજ પાણીમાંજ કરવી તેથી ઉત્તમ થયે.
નાદાને ત્રાંચાને કરાવીયો અથવા કાંઈકીને બે બાજુ
કલાઈ કરાવવી તેના વચમાં નાદાને છેદ પડાવી તેનાથી
પણ બહેતી પડાય છે.

બીજા નંબરની બહેતી.

અરધા ચેર મેરો તથા અરધા ચેર રવો મેગવી
ચોપક ધીનું એવણ નાંખી મચ્છતી એકત્ર કરવો, પછી તેને
મરમ પાણીમાં ગાંધેા ન રહે તેમ બાંધી બધા દુધપાક
એવો નરમ કરી તેમાં ચોટુક એટલે અધીજ દહીં મેગવી
અરનીના કાદાયામાં જારથી પંદર કલાક અને કાંઠીના વખ-
તમાં ત્રીશથી છત્રીશ કલાક એમને એમ લાંટી રાખવો.
પછી તે હોટ વજન પુરો થએ તેવાર ઘાવ એટલે તેમાં
ચણાને હોટ નવટાંકે એગ્યાની મેગવી દેવો, તે હોટ મેગ-
વનાં એક રૂપીયાતર ધી નાંખવું. પછી તેને ખુબ ફીણીને
ઉપર પ્રમાણે બહેતી ચર ચેર ધીમાં પાટી તેના ચકરગ્રને
ચાર ચેર જાંડની ચાસણીમાં પાકું કદાવવા. જ્યારે ચાસણી
બહેતર પી રહે એટલે તેમને બીજા ચાસણના કદાવી
તેમના ઉપર બધકત ખાટેલા તોડે ૧, કદાવ્યાં વારેલી
તોડે ૧, ચાસણી વારેલી ચેર ૧, હાસાની કાંડી ચેર
૧ એ બધા મચાડે અને ગુણજની પાણી બખરવવી.

દોહનાં ફીણાં

અરધા ચેર ચાખા તથા બરેડ અરની લાગેના બા-
જિ હોટ કાંડી તેને એક એટલા ચાગમા એક ચેર
તેલનું એવણ મેગવીને મરમ પાણીથી તે હોટને બાંધી
ફીણાવ તેવા નરમ કરવો જ્યારે ફીણાવ નરમ પડેપડે

એકલા ચોખાના તથા બાજરીના લોટનાં ઉપર પ્રમા-
ણેની રીતથી ઢાકળાં થઈ શકે છે.

ખમણુ ઢાકળાં.

બચેર ચણાની દાળ આગલા દાહાણની રાત્રે પલાળી
રાખવી, બીજા દીવસ સવારે તે દાળ વાટી નાંખી તેમાં
એક નાળીએરના ઓપરાની ખમણેલી છીન નાંખવી તથા
આદુ તોલો ૧ વાટેલું, મરચાં લીલાં ૨૦ વાટેલાં, હીંગ વાલ
૨ વાટેલી, દેવમીર છુદેલી જુદી ૨ અને મીઠુ તથા સુકાં
મરચાં જોઈતાં નાંખવાં, એને મસળીને એક કરી એક યાળી-
માં દબાવવું અને સરખું દબાવી તે યાળીને એક તપેલામાં
પાણીનું આધણુ મુદી તે ઉપર ઉધી ઢાંકવી તેને તપેલા
તળે અગ્ની કરી વસળથી બફાવા દેવી. જ્યારે ચડે એટલે
ઉતારી ચોરસાં પાટવાં. તેમાં મોથણુ નાંખવું નહીં પણ
પાછળથી તેલ અથવા ધીમાં વધારીને ખાવાથી ઘણાંજ સ્વા-
દીષ્ટ ખમણુ ઢાકળાં લાગે છે.

દહીં વડાં.

અલદ પોલોચેર, તથા પડ પાચેર તેને કકરો લોટ
દબાવી તેમાં હીંગ વાલ ૨ વાટેલી, આદુ, મરચાં તોલ ૩
વાટેલાં, દેવમીર છુદેલી જુદી ૨, મીઠુ ખપ જેટલું, સુકાં
મરચાં અધોળ, હળદર એક ચમચી, ખાણા છદ્ તોલ ૨
ખાંટેલાં, તેલ ચેર ૧૧, એ પ્રમાણે મચાલો મેળવી લોટ
ગરમ પાણીથી બાંધવો, તેને બીજે દીવસ લીંબુ જેવડા
લોપા કરી એક પાણીવાળા કપડા ઉપર તે લોપો મુદી
દબાવીને પુરીની પેઠે જરા પોહોળો કરી વચ્ચે દાણું પાટવું.

તેને એક કડાઇમાં અડધો ચેર તેલ મુકી તેમાં તળતા જવું જેમ જેમ વડાં તળાતાં જાય તેમ તેમ જશેર દહીંના તૈયાર રાખેલા મઠામાં નાખતા જવું. આ વડાંને છેવટ સુધી દહીં-માંજ રાખવાં, ઉપર ઘોડીક કોથમીર છુંદીને નાંખવી.

દહીંથરાં.

દોડશેર રવો તથા અડધોચેર મેંદો એકંદર કરી તેમાં ઘીનું મોયણ નાંખી દુધ અથવા પાણી વડે એ લોટ કઠણ ગાંધવો. પછી તેને પચ્ચરા અગર પાટીયા ઉપર ખુબ કુટવો. જરોળર લુઆ વળે એવી કણક કુટાઇને થાય એટલે તેના નાના નાના લુઆ કરી નાની પુરી જેવડાં વણવા ધણું પાતળાં નહિ રાખતાં જરા દળદાર રાખવાં પછી એક કડાઇમાં પોણોચેર ધી પુરી ધીમા તાપે તળી કાઢવાં. ધણું લાલ થવા દેવાં નહી. વણીને કલાક બે કલાક રહેવા દઇને તળવાં એથી વધારે વાર રહેવા દેવાં નહીં.

દુધ પહુવા.

વીણી સાફ કરેલા પહુવા ચેર ગા ને ઘોઈ સાફ કરી પીતળની ચારણીમાં નાંખવા. પછી દુધ ચેર ૧ માં પાચેર ખાંડ પીંગાળી ગળીને માંહે પહુવા તથા પાચેર બદામની છણી કાતરી નાંખી ધીમા તાપે સુલા ઉપર મુકી નીચે ચોંટે નહી માટે હલાવ્યા કરવું. જરા બહુ થાય એટલે નીચે ઉતારી બાકીનો સામાન લેળવવો. ધણું બહુ કરવું નહી, કારણ કે પહુવા દુધમાં કુલ્યાથી કઠણ ઘર્ષ જાય છે. બરફમાં ઠંડા કરેલા પહુવા પણ સારા લાગે છે.

દુધ પદુવા સાદા

એક ચેર દુધને ગરમ કરી તે જરા ઠંડુ થાય એટલે અડધા ચેર પદુવા, પાચેર ખાંડ, તોલો ઇલાયચી વાટીને નાંખવાં. વધારે દુધ નાંખવું હોય તો પાછગથી નાંખવું.

દુધપાક.

સાર તાલુ લેંસડુ દુધ ચેર ૧૦ લેઈ એક સાફ કરેલા તપેલા અગર કાપામાં નાંખી તળે બળતું કરવું અને ચોટે નદી એટલા સાર તેને તવેવાથી હલાવ્યાજ કરવું. તે દુધ ખુબ ઉકળે એટલે તેમાં ઉંચી બાતના કમોદના ચોખા પાચેર ઘોળને નાંખવાં જ્યારે ચોખા ચડી જઈ દુધ અને ચોખા એક રસ થાય એટલે તેમાં દોઢચેર ખાંડ નાંખી હલાવ્યાજ કરવું. પછી તેમાં જ્યારે પલાસાં પડવા માંડે ને બહુ થાય એટલે નીચે ઉતારી ઠંડા પડવા દેઈ માંડે બદામની કાતરી નવટાંક, કેસર જે આની ખાર વાટેલું, ઇલાયચી તોલો ૧ વાટેલી, બાયફળ નંબ ૧ વાટેલું નાંખવાં.

અભયય નહિ એવો કરવો હોય તો ચોખા નહિ પાતાં કપડામાં છીલી (વચી) ને ઘીથી મોહીને નાંખવા. આ દુધપાક ધણે ઉત્તમ થાય છે.

દુધપાક બીજી રીતનો.

બચેર દુધને એક સાફ તપેલી અથવા કાપામાં પુરી તળે દેવતા કરી અડધુ દુધ બળે એટલે તેમાં અડધા ચેર ખાંડ નાંખીને બટો કરવો. પછી તેને નીચે ઉતારી બદામ નવટાંક, પીસ્તાં નવટાંક, શુકાળડુ પાલી અપાજ, ઇલાયચી બાયફળ ખપ એટલાં નાંખી હલાવવો. ગમે તો છોટા ચોખા, સાબુ ચોખા અથવા ઘઉંનો રવો વ્રજમાંથી એક

તોલા સુધી જરા ધીમાં ઠરમોવી ઉપર પ્રમાણે નાંખી તૈયાર કરવો. આ દુધપાક પણ સારોજ થાય છે.

દુધપાકે સેવીઓ.

સારૂ તાજુ દુધ ચોર ૧૦ લેઈ તેને ઉકાળવું. પછી મેંદાની ઝીણી સેવો અડધો ચોર લેઈ ભાગી નાંખી ધીમાં થોડીવાર સેકી દુધમાં નાંખી ઉકાળતાં દુધપાક બંડો થાય એટલે તેમાં ખાંડ ચોર ૧૧ નાંખી થોડીવાર ઉકાળી નીચે ઉતારી ઇલાયચી તોલો ૧, જાયફળ નંગ ૨, બદામ પીસ્તાંની કાતરી નવટાંક, કેશર આનીભાર નાંખી હલાવીને ઉપયોગમાં લેવો.

દુધ રોટલી.

પાપડના જેટલી પાતળી અને નાની નાની ૫૦ વગરની ધી લગાડયા સીવાયની રોટલી ઘઉંની નંગ ૨ ને ભાગી થોડા કલાક દુધમાં પલાળી રાખવી, પછી તદ્દન નરમ થાય એટલે તેને એક રસ કરી તેમાં જરા બદામ, દ્રાક્ષ, ખાંડ લેળવી ચુલા ઉપર સુકી જરા બાદુ થાય એટલે ઉતારી ઇલાયચી, જાયફળ તથા ચુલાળનું પાણી નાંખવું. પછી ખાવાના કામમાં લેવાથી ઘણીજ સરસ મળહ આપે છે.

દુધીનો દુબ્બો.

એક પાકટ કઠણ દુધી (મીઠી) લાવીને છાત્રીને અંદરથી બીયાં તથા ગળ કાઢી નાંખી આખુને આખુ તોળવું અને તેના વચ્ચન પ્રમાણે ચોર એકે ચોર ખાંડની ચાસણી બનાવવી. પછી દુધીની અંદર સમાય એટલી બદામ, પીસ્તાં, ચારોળી, દ્રાક્ષ એ બધું સરખા ભાગે લેઈ, બદામ

ખીસાંની ઠાતરીઓ કરી અને ધોમાં તળવી પછી તેમાં ચોટાં ઈલાયચી, બવફળ મેગવવાં. એ બધા મથાકો દુધીમાં દાખી દાખીને બરવો અને કદળ કરી રીંગને ઊલીને તેના મ્દોં ઉપર પાણું મુદ્રી રોગથી મજબૂત બાંધી દઈ દાંડણી દુધીને ચોખા છં પછી એ દુધી ચમાય એટલા મોટા તપેલામાં ચાસણી નાંખી તેમાં દુધી આપી મુદ્રી ચુકા ઉપર તપેલું મુકવું અને તેને ફેરવ્યા કરવી. દુધી બરાબર ચાસણી પી રહે અને ચાસણી બરાબર ચાસ એટલે નીચે ઉતારી કંદુ યાવ એટલે ખાવાના કામમાં લેવી.

દમખીંચુ માવાનાં.

હોટચેર દુધને એ ઉમત આવવા રેઈ તેમાં લીંબુનો રસ નાંખી દુધ કાપી પાણી છુટુ પડે એટલે ઉતારી કપડાથી બાળીને પાણી કાઢાવી નાંખી મુકે આવે રહે તેને મચળી સફાઈદાર ત્રણ ગોળા કરી ધો ગરમ કરી ધોમા તાપે તળી બદામી રંગના યાવ એટલે યાગીમાં મુકવા. પછી બાકીના દુધ ચેર ૨ એકને એ ઉમત આણી પાચેર ખાંડ નાંખી ઘુંટવા કરી બાકે દુધપાક યાવ એટલે બીજે બધા સામાન (એક ચમચી, ગુલામનુ એરોન્ડ સાવ, બદામનુ એરોન્ડ સાવ, ટીપાં અને બવફળ અઘુ ભેગવી પેલા માવાના ગોળા ઉપર રેડી દેવેલ અને તે બદામના એરોન્ડના બદલે બદામ સાવ ત્રણ તોલા ઘણીજ લીંબી ખાંડીને નાંખવી, તેથી એનો સ્વાદ ઘણેજ સુદો યાવ છે.

ધુલી.

એક ચેર હોટ લેઈ વાટકીયો બની, નેટલો હોટ વાટકીથી ઘસો હોય તેટલીજ વાટકી પાણીનું આધળ

ચુકું. લોટ ઘોડાક તેલગી મોચો, પછી જ્યારે આખળ
ખગખગાટ આવે એટલે તેમાં મોએલું બરડું નાંખીને
નવાળી ખીમા તાપે ચડવા રેવું. શીછ તૈયાર થાય એટલે
નીચે ઉતારી, દુધ અથવા ખાંડ અને ધી નાંખીને ખાવું.

નાન (મીઠા બાખર.)

પડને: રવો ચેર ગા, મેદો ચેર ગા, ખમીર તોણ
લા, ખાંડ ચેર ના, ધી ચેર ના, અને દુધ ભેઈએ તેટલું.
તેઈ પ્રથમ લોટમાં ખાંડ તથા ધી ભેગવી, ખમીર નાંખી
દુધમાં ઠડવું બાપવો, પછી તેને ખુબ મસગીને ચુલા પાસે
ઢાંડી રાખવો. ખમીર ગરમા પછી મોટાં નાન બનાવવાં
રોચ તો એટલા લોટનાં બનાવવાં અને નાનાં બનાવવાં
રોચ તો એટલાજ લોટના ત્રણ રોટલા બનાવવા અને
બકીમાં લાલ સેકલા. ગોળા કરવા ઉપતો ખાંડના બદલે
જરાક મીઠું નાખવું.

નાન ખટાઈ.

એક ચેર માખણને તાલી કલાઈવાળા છાંછરા વાસ-
ણમાં નાંખી દ્વાયવડે પંદરેક મીનીટ શીલું છાશ નીકળે તે
ઠાઠાડી નાંખ્યા પછી જરા જરા ખાંડ નાંખી બીજો સમજમ
અડધા કલાક શીલવું. પછી રવો તથા મેદો એક ચેર લેઈ
મોટો મોટો ભેગવી બે કલાક સુધી શીલવું. અને છેવટ ઈલા-
ચચોના ઢાળા તોણો ૧ ભેગવી નાના શીલું જેવડા ગોળા કરી
તેની ઉપર છરીવતી પળાજ આછા ચોકડી જેવા કાપ પાડી
ઉપર બદામ પાચેરની કાતરી ચોડોડી તદ્દન સપાટ તળી-
યાની કલાઈવાળી માળીમાં છેટે છેટે ગોળા કરવા. કારણ કે
ચોકલાં પાસે હશે તો પચસાઈ જઈ એક એકને ચોટી જશે.

બહીમાં ચોકવા અથવાતો તંદુરમાં ગરમ રેતી બરી તેની અંદર થાળી મુદી નીચે જરા તાપ રાખી ઉપર ચોરા અંગારા મુદી ધીમા તાપે ચોકવા.

પરેઠા.

પઉનો લોટ તથા રવો મળી એક ચેર અને ગોળ અથવા ખાંડ પાથેર મેળવી, પાછળ ખમીર લખેલું છે તેમાંથી એકમાંનું બે ચમચા નાંખી કઠણ દુધ અથવા પાણીથી લોટને બાંધી બરોબર લોટ મમળી બે ત્રણ કલાક રહેવા દેઈને પછી હુઆ કરવા અને અડધા આંગળ જેટલા બટા વણી ચોટીવાર રહેવા દેઈ તવા ઉપર અથવા તો ઠીકરાની તાવડીમાં ચોકવા. મેળા કરવા હોય તો ખાંડ નાંખવી નહી. અને જરાક ખારાસ ઉપર કરવા હોય તો જરા મીઠું નાંખવું.

પરેઠા બીજી રીત.

લોટ અને રવો મળી એક ચેર લેઈ તેમાં નવટાંક ધીનું મોચણ નાંખી દુધ અથવા પાણીથી કઠણ બાંધવો. પછી તેના સરખા હુઆ કરી વણવા. એક હુયો ગોળ કરી વણી તેની અંદર ચોખાના લોટનો આટો ચોપટી ગોળ અથવા ત્રણ ખુણા વાળીને તેને ગોળ બટો અડધા આંગળ જેટલો વણવો. પછી તેને ધીમે તાપે તવા ઉપર ચેકીને ધીવડે તળવો અગર ન તળવો હોય તો લાલ થાય ત્યાં મુધી ચોકવો, પછી તેને નીચે ઉતારી લેવો. એ પ્રમાણે દરેક કરવા. આટાના બદલે ધી ચોપટી ઝીણી ભુરા ખાંડનો આટો બનાવી તે ચોપટીને વણવાથી જરા ગળ્યો બનશે.

તેના મોટા લીંબુ જેવડા લોચા કરવા. પછી ઘઉંનો અડધો ચેર લોટ લેઈ તેમાં નવટાંક ધીનું મોચણ કરી પુરી વણાય તેવો લોટ બાંધવો. તે લોટને ધી તથા પાણીવાળો હાથ મારી ખુબ ચુંદવો પછી તેના પુરી વણાય એવડા લુચા કરી દરેક લુચાની પુરી વણી તેમાં પુરણનો એક ગોળો મુકીને મેંઠાં બાંધ કરી દાખવો. પછી એક તપેલામાં ઘાસનો માળો ધાલી અંદર પાણીનું આધણ પુરી તે ઘાસ ઉપર આ પુરણના દાખેલા ગોળા ગોઠવવા, પછી ઢાંકણું ઢાંકીને તળે દેવતા કરી બાફ દેવો. જ્યારે બરોબર બફાઈ ગયેલાં માલુમ પડે એટલે નીચે ઉતારી એક ધાણીમાં ઠાઠાડી લેવાં.

શ્રીફળનાં પુરણીયાં.

એક ચેર ચીખાના લોટને કઠણ બાંધવો. પછી એ લોટને ઉપર પ્રમાણે જોપરાની છોન ત્રણ ઠાછડીની, ખાંડ ચેર ૦૧, ઇલાયચી તોલો ૦૧, એ બધાંને પુરણ બરી ઉપર બતાવેલી કૃતીએ બનાવવાં.

મુકા મેવાના પુરણીયાં.

રવો ચેર ૦૧, મેંદો ચેર ૦૧ એ એ એક કરી તેને ધી ચેર ૦૧ નું મોચણ દેઈ દુધ અથવા પાણીથી પુરી વણવા જેવી કઠણ બાંધવી. પછી બદામ પાચેર, પીસ્ટાં પાચેર, લાટ ટ્રાફ ૦૧ ચેર, ચારોળી નવટાંક, ઇલાયચી તથા જાયફળ તોલો ૧, એ ચીજો ખાંડથી પણ ફજ બદામ પીસ્ટાંની કાતરી બનાવી ખાંડ ચેર ૦૧ સાથે એ બધા મચાવો લેગો કરી તેનું ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે પુરણ બરી આગળ જણાવ્યા પ્રમાણેજ બાફી લેવાં.

વજુતાં સંભાળથી વજુવી, નહિતો ભાગી જ્યો. ખાધે ઘણી
આરી પુરી લાગે છે. મોંમાં મુકતાંજ ભાગી જાય છે.

‘પુરી કઠખા અથવા મોટી.

રવો તથા મેદો એક ચેર લેઈ તેમાં ફોદ પાચેર
જેટલું થી મોયણ નાંખી તેની ઘણી કઠણ નહી તેમ ઘણી
નરમ પણ નહી તેવી કણક બાંધી થી તથા પાણીવાળો
હાથ કરી કરી દેજવવી. તેના લીંબુ જેવડા લુથા કરી
વજીને કઠાઈમાં થી એક ચેર પુરીને તળી કાઢાડવી. બે
કામ સાથે એક માણસથી બને નહી માટે એક જણે
વજુવી અને એકે તળવી. આ પુરી ઘણી ઉતમ થાય છે.

કેરીના રસની પુરી.

અડધો ચેર અજીનો લોટ લેઈ તેમાં નવટાંક થીનું
મોયણ નાંખી માંહે જોઈતું મીઠું નાંખી લોટ કઠણ બંધાય
તેટલો કેરીનો રસ નાંખી કણક બાંધી તેની પુરી વજુ
ધીમાં તળી કાઢવી.

શીંગોડાંના લોટની પુરી.

એક ચેર શીંગોડાં દળીને તેનો લોટ કરી અધોજ થીનું
મોયણ નાંખી એક વાડકામાં થોડુક પાણી ગરમ કરી તેની
અંદર થોડો લોટ શીંગોડાંનો મોયણ વગરનો નાંખી તેમાં લાઠી
બનાવી તે લાઠીવડે શીંગોડાંનો લોટ બાંધવો. લોટ કઠીણ
હોય તો સહેજ પાણી લેવું, તેની પુરીયો વજીને ધીમાં તળવી.
આજ પ્રમાણે સામાની તથા રાજગરાની પુરીયો થાય છે.

બટાટાની પુરી.

સારા બટાટા એક ચેર લાવીને ઘોઈ બાફીને ફાંલો
નાંખી મસળી નાંખવા, પછી તેમાં જોઈતું મીઠું તથા છંદ

ભાર ગરમ કરેલા ધીમાં એ ફૂપીવાત્રાર ચોખાને લોટ નાંખી ફીળી તેને સાથે તૈયાર કરવો, પછી લોટને વણીને ઘીએ રોટલો કરવો તે ઉપર આટો ચાપટી એને ગોળ વાટો કરવો. પછી તે ચોટાના નાન્ય, નાના કકડા કરી તેના છુવા કરી પાનળી પુરીયો વણવી. પછી તેણા ૧૦ બદામ પીસ્તાં ઝીલ્લાં કાતરીને તથા દ્રાક્ષ તેણા ૫ આ બધુ એક કરી તેમાંથી દરેક ઉપર ઘોડું ઘોડું મુકવું. પછી તે એક પુરી ઉપર બીજી પુરી મૂકી તેની કીનારીને આંત્રણે પાડવો, એવી રીતે બધી પુરીઓ તૈયાર થાય એટલે ધી ગરમ કરી તળી કાઢાડરી, (બદામ તેણા ૫, પીસ્તાં તેણા ૫, મીકુ તેણો ૦૫).

ધુધરા પુરી.

પાચેર મેંદામના અધિગ ધી નાંખીને તેનો લોટ બાંધી એક પુરી વણીને બહુ લાલ ન થાય તેમ નવટાંક ધીમાં તળીને તેને પધ્ધર ઉપર વાટી લોઈ તેમાં લવંગ માસો ૧, ઇંડાવચી માસો ૧, આદુનો રસ તેણા ૨, છરૂ એક માસો, મીકુ તેણો ૧, લીંબુનો રસ તેણો ૦૫, બદામના ગોળા તેણા ૫, પીસ્તાં તેણા ૫, અખોડનો ગર તેણા ૫, એ બધુ એકત્રું નિસા ઉપર વાટવું. પછી દ્રાક્ષ તેણા ૫, તથા સાકર હોદ પાચેર ખોખરાં કરી તેની અંદર મેજવી એ પુરણ તૈયાર કરી રાખવું. પછી પોણોચેર મેંદામાં પાંચ ફૂપીવાત્રાર ધી નાંખી લોટ બાંધવો. અને કણક કેળવી તૈયાર કરી તેની પુરીયો વણવી. પછી તૈયાર કરેલા પુરણ-માંથી ઘોડું ઘોડું મુકી તેના ઉપર બીજી પુરી મુકી કીનારીએ

આંગળે ચલાવી પછી ગરમ થી ચેર ૧૧, માં તળી કાઢવી
અ પુરીઓ જલુજ સારી થાય છે.

ચણાની દાળની પુરી

એક ચેર ચણાની દાળ એક રૂપીયાભાર મીઠું નાંખી
અપકયરી બાફવી, પછી તે પધ્ધરના નીચા ઉપર આખી
બાગી વાટવી. પછી કચાઈમાં પાચેર થી નાંખી એ વાટેલી
દાળ તળવી. પછી તેમાં દોઢપાચેર દહીં નાંખી તવેલા વટે
હલાવી જલેબર મીઠવા દેવી. દહીં બળી બચ એટલે ઈલા-
ચચી એક માસો, મીઠુ તેલા ૧૫૫, લવીંગ માસો ૧, તજ
માસો ૧, મરી માસો ૧, આદુ તેલા ૨, કેશર માસા ૩,
એ બધી જણ્યો વાટીને તે દાળની અંદર મેળવી પછી
મેંદા ચેર એકમાં રૂપીયાભાર મીઠું તથા પાંચરૂપીયાભાર
થી નાંખી તેની કણક પુરી વણાય એવી બાંધવી. પછી
હુવા કરી તેની નાની પુરીઓ વણી અંદર પેડું તૈયાર કરેલું
ચણાની દાળનું પુરણ મુઠ્ઠી ઉપર બીજી પુરી મુઠ્ઠી તેની
કેશને વગ દેઇ થી ચેર ૧૧ માં તળી કાઢવી.

પંચામૃત.

લીલાં મરચાં તેલા ૫, ચીરેલાં, મગફળીની સંજીને
દોઢી સાફ કરેલી તેલા ૫ લેઇ પછી તપેલી સુલા ઉપર
મુઠ્ઠી તેમાં રૂપીયાભાર તેલ મુઠ્ઠી એક ગુંજ હીંગ તથા ગાઈ
નાંખી વધાર થાય એટલે ચીરેલાં મરચાં અંદર નાંખી જલ
લાલ થાય એટલે અંદર મગફળી સાફ કરીને સુખેલી રોંધ
તે નાંખવી. પછી આંગળા પાંચ રૂપીયાભારનો રસ કરી
નાંખવો, અને તેમાં તજ માસો ૧, ઇંદ માસા ૨, ચાહ-
ઇંદ માસો ૧, વલ તેલા ૪, હળદર માસા ૧, હીંગ માસો

૧, હવીંગ માસા ૨, ધાણા માસા ૪, ઇલાયચી માસો ૧,
એ બધી જલ્લસોને જરા શેઠી બારિક ખાંડી ગરમ પાણીમાં
ઢાલવી તથા તેમાં મીઠું બેઇતું નાંખી પછી પાંચ રૂપી-
યાભાર ખોપરાની છીન નાંખી ચાર પાંચ ઊભરા આવે
એટલીવાર રહેવા દેઇ નીચે ઉતારી ખાવાના કામમાં લેવું.

પંચામૃત નંબર ૨ જે.

ત્રણ તોલા ૫, ધાણા તોલા ૫, ઇલાયચી તોલો ૦ા,
હવીંગ તોલો ૦ા, જરાક તેલમાં તળી તેને ખાંડીને બારિક
ભુકો કરી રાખવો. પછી ખોપડુ ઢાલવી એક તથા હીંગ
માસા ૨ જરા સેફીને કોથમીર ભુટ્ટી બેછુંદી, કુટીને તેવાર
રાખવો. પછી અડધો શેર મરચાંના કકડા કરી તથા મેથી
તોલા ૬ ને ચોડીવાર પાણીમાં પકાળી રાખી તે બેને હજ-
દર ચમચી એક તથા મીઠું ખપ જેટલું નાંખી આંગલી
એક શેરનો રસ તથા ગોળ શેર ૦ા નો રસ કરી નાંખી
એ સઘળું એકઠું કરેલું એક તપેલામાં નાંખી ચુલે ચણ-
વવું પછી તેને ઉકાળવું. પછી હીંગનો જરા તેલ મુઝી વધાર
કરવો. આ પંચામૃત પંદર દાહાડા મુધી રહે છે.

લીલવાના ઘુધરા.

તુવેર કે પાપડીના, મટરના કે વટાણાના ગમે તેવો
લીલવાને પાણી, તેલ, તથા ખારો નાંખી બાપી નાંખવા.
તેલ જરા થોડું મુકવું, અને પાણી તથા ખારો જરા વધારે
મુઝી તેનું દુધીયું કરવું. તેમાં લીલવા બાપીને લોચા જેવા
ચામ એટલે માંદે પાચેર દુધ નાંખવું. તે બગી બપ એટલે
તેને યુગ એક રસ કરવાને પછી તેમાં આદુ મરચાં નાંખવાં,
તથા હીંગનો વધાર કરવો અને ખપ જેટલું મીઠું નાંખવું.



દેલી પછી પાણી બરોજર સેતાર્કે જઈ જાત તથા શેષ
બકાવ એટલે બરામ નવટાંક, પીંડાં નવટાંક, કાસ અપેત,
ચારોત્રી તેલો બા એ બધા મધાલો કાતરીયો કરી
નાંખયો અને તેને દહાવી એક કરી નીચે ઉતારી અંગૂઠા
ઉપર સીંજવા માટે મુકવુ ગળ્યો કરવો હોયતે. એરે પાચેર
ખાદ અડની વખતે નાખવી.

ચતુરરંગી બીરંગ.

સારી ડિયી બાનના ત્રણેર ધાખાને સ્વચ્છ પાણી
ધોઈને એક તપેલામાં નાંખવા અને તે ઉપર એક ચેંગ
પાણી રહે તેટલુ નાંખીને એક કલાક મુખી પાણી રાખવા.
પછી એ ધાખા કાદાડીને એક સાફ તુમચમાં નાંખીને ઠેસ
કરવા. પછી એક તપેલામાં ૨૫ તેલ ધી મૂકી ચુલે
બકાવતાં પો ગરમ થાય એટલે તેમાં ત્રણ રૂપીયામાર
ડુંગરી કાતરીને તથા એક રૂપીયામાર તજના કકડ, ચાર
માસા વરીઆતી નાંખી જરા લાલ થાય એટલે તેમાં
ત્રણ રૂપીયામાર લસણને બારિક કાતરી નાંખવું. પછી એ
સપજો વસ્તુઓ લાલ થયા પછી સાત માસા લવીંગ, બે
માસા શાદછરૂ, નાંખી ધી નીચે ઉતારી ધી તુમચથી
ગાળી લેઈ રાખી મુકવું. અને તેમાં ચાર માસા ઇલાયચી
વાટેલી, તાવફળ તથા અવંગી ૪ માસા વાટેલાં, પોતી
અંદર નાંખવાં. પછી એ ધીમાં ત્રણ રૂપીયામાર લીંબુને
રસ નાંખીને તપેડીનુ કટોં કપડાથી ભાંપીને બાલુ ઉપર
મુકવું. પછી અપમલુ દુધ સમાય તેવડાં ચાર તપેલાં
લેવાં અને તેમાં બાર બાર ચેર દુધ નાંખીને એ ચાર
તપેલાં જુડાં જુડાં ચુગ ઉપર મુકવાં, પછી નીચે તાપ

તેમાં ત્રણ શેર દુધ ઉમેરી ચુલા ઉપર મુકવું અને આવે એટલે પેલા ચોખા ઠેરા કરેલા તેમાં નાંખી આવે એટલે ચોસાવી નાંખવા, પછી તેને ઢાંકીને મુકવા, બરોબર ચોખામાંથી વરાળ નિકળે એટલે તે એક યાજીમાં કાઢાવી એમાં તૈયાર કરી રાખેલું થાણવતી બરોબર મેળવવું, પછી તેના પાંચ ભાગ તેમાંથી ત્રણ ભાગને પેલા ત્રણ ભતના રંગ તૈયાર રાખેલા છે તે નાંખીને ભુદા ભુદા હલાવી નાંખવા, તેમાંથી એક ભાગમાં દ્રાક્ષ, બીજામાં અખોઠ, પીસ્તા ત્રીજામાં ખારેક અને ચોથામાં તળેટી ફુંગવણરાશાની અજમે, ઈલાયચી એ જલ્દીસો મેળવીને ભાગ સાદોજ રહેવા દેવો; પછી એ પાંચે ભાગ ચુલાખનું એસેન્સ છાંટવું. તે પછી ત્રણ શેર ચોખા તેવું એક તપેલું લેઈ તેમાં છ રૂપીયાભાર ઘી નાંખી ઉપર લાલ રંગનો ભાત નાંખી તેને સરખો પાથરવો પછી મલાઈના ચેટલા જે બાબુ ઉપર મુકેલા છે તે વચ્ચે વચ્ચેમાંથી કાપીને એ ભાત ઉપર પાથરવો. ઉપર પીળો (કેશરી) ભાત પાથરવો. ને પાછું મલાઈનું પડ કરવું. એવી રીતે અનુક્રમે પાંચે પડ તેના ઉપર સાથી ઉપર સરેત ભાત આવવા દેવો, તપેલાને અંગારા ઉપર મુકી એના ઉપર એક સરખું ઢાંકી વરાળ ન નીકળે એમ સીને એટલે ઉતારી હવે તપેલામાંનો ભાત ખીરસવો હોય તે વખતે ભાતીયું એક બાબુએ ખોરીને ભાત સફાઈથી બાકાડીને ખીરસવે.

ચોડુંક તેલ અથવા ધી મેળવી મોયણ દેવું. પાણીથી બાંધી ખુબ કુટી ચોખાના લોટનું ચટામ વણીને સુકવવા. પછી તેને તેલ અથવા ધીમાં તળવું.

ફરરી પુરી.

અડધા ચેર મેંદાના લોટમાં પુરીના લોટમાં નાંખી એ તે પ્રમાણે નાંખી લોટ બાંધી પુરી વણવું. કણક કણક રાખી કેળવવી. પછી ચણાનો લોટ તૈયાર હોય તેમાં ખારો વા તોલો મરી વા તોલો અંધાં એ તેટલું નાંખી તેની પછુ પુરી વણવા જેવી અને કેળવેલી કણક બાંધવી. પછી પેલી મેંદાના પુરી વણી, તેની અંદર આ ચણાના લોટનું પુરણ તેનું મોં બરોબર બંધ કરીને જેવડી પુરી વણવી તેવડી મોટી નાની વણવી. ને તેની અંદર આંગળીના આડા કરવા, પછી ધી ગરમ કરીને તળી કહાડવી. બહુ લાલ થવા દેવી નહીં ને ફુલવા દેવી નહીં.

મથુરાના પેંડા બનાવવાની રીત.

સારો કણક માથો કરીને તેમાં ખાંડ (ખુર) એ માવામાં અડધો ચેર નાંખી તેમાં નવટાંક ધી ઉમેરવું. પછી ચુલા ઉપર મુકી ધીમા તાપે હલાવ્યા કરવું. પાકે શક નરમ થઈ લાલરંગ પકડે કે તુરત નીચે ઉતારી વાસણમાં કહાડી લેઈ ગરમ હોય તે વખતે હાલગાડી મન પસંદ વજન અને પાટના પેંડા દાણી કાઢું થએથી પેંડા વળાયે નહીં માટે ગરમ ગરમ હે વળતેજ વાળવા અને બદામ, પીસ્ટાની કાવરીઓ દા

એક ચેર યોડે યોડુ નાંખી ધીમા તાપથી અંદરથી શીકા લાલ રંગનો થાય એટલે તેમાં પેડી તૈયાર રાખેલી આસણી રેડી બદામ અડધા ચેરની કાતરી અને આવો એ ચેર મેળવી હલાવવું, ન્યારે તે કઠણ થાય એટલે કેસ ઘુટેલું પાણી તેમાં નાંખવું. ન્યારે બરોબર કઠણ થાય એટલે નીચે ઉતારી ઇલાયચી, જાયફળ ખાંડેલાં પાચે ઉપર ભસરાવવાં. પછી પાંચેક મિનિટ પછી સાકરના કકડા નાંખી કથરોટમાં બે, ત્રણ ઇંચ જાડો થર પાચરી દેવો, તેઠ્ઠે એટલે મરજી મુજબ કકડા કરવા.

બદામનો મેહેસુર.

બદામને પલાળી છેતરાં કહાડી નાંખી ખાંડેલી એક ચેર લેઈ તેને યોડાક ધીમાં ચેડી લાલ થાય એટલે એક ચેર ખાંડની આસણીમાં તેને નાંખી હલાવ્યા કરવું, જરૂર પડ પછી ઉપર આવવા લાગે એટલે તેમાં પોણાબચેર ધી ગરમ કરીને રેડવું. એ સમયે બદામની ઉપર આવવા લાગે એટલે તેમાં ઇલાયચી જાયફળ ખાંડેલાં દોઢ તોલે નાંખી નીચે ઉતારી એક યાળમાં પાચરી દેવું, ઠરે એટલે મરજી મુજબ કકડા કાપી કાઢવા.

મરડી.

એક ચેર ફાતરાં સિવાયની અડદની દાળને પાણીમાં એક રાત પલાળી બીજે દહાડે કાહાડી લેઈ તેને પચ્ચર ઉપર ફરી ફરીને વાટી ઘણીજ બારીક મેંદા જેવી કરી નાંખવી પછી એક ખાદીના કકડામાં વચો વચ્ચે એક કાણું પાડી તેમાં આ દાળનું વાટેલું ખમીર ભરવું, પછી એક કકડા

પછી તેને એક ઇંટોના ચુલા ઉપર લિધું ગોઠવવું અને ત્રણ બાજુ ચુલાના જોડે માટીથી લીંપી લેવું અને તથે તાપ કરવો. પછી એક રૂપીયાભાર સાકર, એક રૂપીયાભાર ચોખાનો લોટ, એક રૂપીયાભાર ઘી એ ત્રણેને ભેગાં કરી શીઘ્રીને રવાની તથા ચોખાની તૈયાર કરી રાખેલી કણેકમાં મેળવી દેવું; અને તેના લીંબુ જેવડા લુવા કરી ઢાંકી રાખવા. પછી તેમાંના એ લુવા લેઈ પેલુ સાકર વીગેરેનું તૈયાર રાખેલું પુરણ લુવાની વચમાં મુકી ત્રણ લુવાને આડણી ઉપર મુકી વણવા અને આડણી જેવડા થાય એટલે હાથ ઉપર લેઈ ટીપીને જરાક વધારવા, પછી તેને તપેલા માટલા ઉપર નાંખી એ પાસાં લાલ થાય તેવી રીતે ફેરવીને ચોકવા, પછી નીચે ઉતારી વાળી લેવા. આ માંડા દુધ સાથે તથા ખીરની જોડે ખવાય છે. મોળા પુરણ વગરના કરવા હોય તો તેની પણ રીત આવીજ છે. પુરણ મુઠયા વગર કરવા હોય તો પણ થાય છે, અને તેમાં પુરણ પોળીનું પુરણ મુકી કરવા હોય તો પણ થાય છે. ચુલો ઇંટનો રાખવો કેમકે તેથી સરખો દેવતા લાગે છે.

ખાટી.

ઘઉંનો અડધો શેર લોટ લઈ તેમાં તેલનું સાફ મેચણ દેઈ કઠણ લોટ બાંધવો અને તેમાં મીઠું તથા અજમો જરાક નાંખવો હોય તો નાંખવો, પછી તેની રોટલી વણીને મનપસંદ કકડા કાપી તુવેરની અથવા અડદની ખાટી અથવા મોળી દાળમાં ઉકળતામાં નાંખી ચડે એટલે કાઢાડી લેઈ ખાવાના કામમાં લેવી અને કેટલાક લોક દાળ ઢાંકળી એ નામથી પણ ઓળખે છે.

આવીજ રીતે બારી, તેવાર કરેલી મેળીની બાજના શાકમાં, ચોળાફળીના શાકમાં, ગવારચીંગ, વાલોગ વીંગેરે શાકમાં નાંખીને પલ્લુ થાય છે, અને બહાર તેવાર થએ ખાવામાં બહુજ મીઠાશ આવે છે.

બારી મારવાડી

પકવેલો હોટ એક ચેર અને તેમાં મીઠું તેલો બા નાંખી ફીલામર પીનું મેથલુ નાંખીને ઠંડુ હોટ બાંધવે. પછી તેની આક બારીયો (લાડવા ચપટા જેવી) કરવી, અને ચોરાંક છાંજાં (અડધાં) ની આક (દગલી) કરી સગ-આવી રેવાં અને અંગૂઠા પડેથી તેમાં આ બાંધેલી બારી ઘાલી રેઈ ફરતા અંગૂઠા ચખીને સીંચવવા (ચડવા) રેવી. બરોબર ચડી લાલમોગ થાય અને ચીરા પડે એટલે ઠંડાપી લેઈ એક ચેર પીમાં ડુંગરી મુદી અડધા ઠંડાક પછી ખાવાના કામમાં લેવાથી વણીજ સારી લાગે છે. આ બારી મારવાડ દરજ્જ બહુજ બનાવવાનો અને ખાવાનો શાક છે.

પુરહીયા મોદક.

ચોખ્ખાના હોટને બારિક દગ્ગવી તેને બાફવો. પછી તેના હીંજુ જેવડા હુઆ કરી તેમાં ખસખસ, હીંજુ ખોપડ, ખાંડનુ પુરણ તેવાં કરી હુઆને પુરી જેવડા વણી તેમાં તેવાર કરેલુ પુરણ બરી લાડુ બનાવવા એ લાડુને એક તપે-લામા આપલુ પુરી આપલુ આવેથી તેમાં પાસથી ઘાલેલા મ.ગા ઉપર ગે દર્વાને લાકલુ લાકલુ. પાએક ઠંડાકમાં ચડીને તેવાર થએથી કનરી લેઈ ખાવાના કામમાં લેવા. આવીજ રીતે ખોપરા અને ખસખસના બદલે ફક્ત ચણાની દાળ અને

દુધ ચેર ના મેજવી ચાર, છ કંઠાક રહેવા દેવું. તેને છંદુ પાણી કાઢાઈમાં મુકી ચેકવું. લાલ ધાત્ર એટલે ઉતારી તુરત કાઢાઈ લઈ કંઠા પડે તેમાં ખાંડ ચેર ૨ અને ઊલેલી બદામ તથા ખીસ્ટાં દરેક નવટાંક અને ઈલાયચી પોણા તોલો વાટેલી મેજવી એઈતા પ્રમાણના લાડવા વાળવા.

વેસણના લાડુ બીજી રીતના.

ચણાનો આટો અરધો ચેર ધી ગરમ કરીને નાંખવો. પછી તેને ખુજ ચેકવો. અને તેનો સારો વાસ છુટે અને બદામી રંગ દેખાવા લાગે એટલે ઉપર દુધ છાંટવું, એટલે કુહીને તરેકું બસાઈ જશે અને આટો મુટો દેખાશે. પછી ઉતારી કંઠુ યવા દેવું. કંઠુ ધાત્ર એટલે ખાંડ દોઢ ચેર અને બદામ નવટાંક, ઈલાયચી તોલો ૯૫ મેજવી મનપસંદ લાડુ વાળવા.

દરના લાડુ.

રવો પાચેર તથા મેદો પાચેર જુદો જુદો લેઈ તેને પાંચ રૂપીઆભાર ધી તથા પાંચ તોલા દુધ બનેમાં જુદો જુદો મેજવી ઘોડીવાર દાખી રાખવો. પછી દોઢ પાચેર ધીમાં તળી ટાકાડવો, પછી પોણા ચેર ખાંડ લેઈ બાકી રહેલું પોણા ચેર ધી તેમાં મેજવી એ ખાંડ યાજીમાં નાંખી ધી સાથે સફેદ યતા મુખી કીણવી અને તેમાં અરધો તોલો ઈલાયચી વાટેલી, તથા બદામના પાચેર ગોળાની કરચો તથા બે દાણા પાચેર અને તળેલો મેદો તથા રવો મેજવીને એઈતા વજનના લાડુ વાળવા.

મગદળ તથા અઠદીઆ લાડુ.

વેસણના લાડુ બનાવવાની રીત ઉપર મુજબ છે.

નવટાંકે પો તથા જરૂરિ જેઠ પાણી જેને મેઢવી તપેલી
 મુજા ઉપર મુકીને પાણીને ઉઠાવવા રેવું. આવી રીતે ઉકાળે
 એટલે એવ જોઈએ, જમું પાણી એકાદાં જાણ એટલે કા-
 ણીથી ખુજા મુટી દુધ જરૂરિ જેઠ તથા જરૂરિ જેઠ ખાંડ
 મેઢવી જે ઉમળા આપે એટલે ઉઠારી લેવું. પછી તેમાં
 ત્રણ તેલઃ જલમ, કાજ તેલઃ ઇ ત્રણને નાંખવાં, તથા
 ઈલાયચી જે આવીજાર, અલુચ જે આવીજાર, મુઠાજનું
 પાણી નવટાંકે, પો એકાદાં તેટલું મેઢવી ખવાવ્ય કામમાં લેવી.

ચોખાંની ખીર.

મુજા ઉપર એક તપેતુ મુટી તેમાં હેઠ દેર દુધ
 નાંખવું, તે ઉકાળવા લાગે એટલે તેમાં ચોખા પેણી દેર
 નાંખવા અને તે બધાપ એટલે ખાંડ પાદેર નાંખી દહા-
 વવી. પછી ઈલાયચી ત્રણ માટા ચાટેલી નાંખી દહાવીને
 ઉઠારવી.

ચોખાંની ખીર બીજા નંબરની.

પાંદર દેર દુધને મુજા ઉપર વઢવી તેમાં ત્રણ દેર
 પાણી ઉમેરવું અને એ જેઠને ઉકાળવા દેવાં, આવી રીતે ઉકાળે
 એટલે તેમાં ચોખા દેર જે નાંખવા. ચોખા બહાવા આપે
 એટલે તેમાં બદામની ચીએ દેર વડા આદ પાણીને ઉઠારાં
 કાઢાવીને કાજ જરૂરિ દેર તથા મુઠાજનું પાણી જરૂરિ દેર,
 ખરી માદર ઇ દેર જાદર નાંખી દેરાં, પછી ખુજા દહા-
 વવુ. અથવા જેઠુ માય ત્યારે નીચે ઉઠારી લેઈ ઉપયોગમાં લેવી.

લીલા શ્રીફળની ખીર.

એક લોડું શ્રીફળ ફાંટીને તેમાંનું જોષડું ખમણવું.
 તેને પેણી દેર દુધમાં નાંખી મુલે લગાવવું. તે ઉકાળવાં

ચેર પાંજી નાંખી શુરીને કપડાથી તે ઘડતું દુધ ગાળી
 કાઢવું અને તેને ઠરવા દેઇ ઉપરથી ઠરેલું (નીતરું) પાણી
 કાઢાવી નાંખવું. પછી નિચે ઠરેલું સત્ત્વ મુકવી તોલો ભેવું.
 તેમાં એક ચેર ચેર પ્રમાણે ધી નાંખી ચેકવું, ન્યારે લાલ
 થવા આવે એટલે ઉનારીને ચાર ચેર ખાંડની દુધા પડવી
 ચાસણી કરીને તે ચેકેલું સત્ત્વ તે ચાસણીમાં નાંખવું. પછી
 તેમાં જાવફળ, જાવંત્રી, ખદામની મીઠા, ચારોળી, સાકર
 રના રવા એ સર્વે મેવાનો મસાલો થોડા પ્રમાણમાં નાંખી
 એક કથરોટમાં દારી ચકતાં પાડવાં.

મુતરરેણી બનાવવાની રીત.

ચાર ચેર કાકા ઘડને લેઇ તેમાંથી એક ચેર દુધીયે
 રવો કઢાડવો. તે રવાનો એક પેટા બાંધી ખુબ ખાંડી ખાંડી
 નરમ કરવો, પછી તે કણકના લાકડી જેવા વાટા કરવા
 પછી ચાખાનો હોટ ચેર એક અડધા ચેર ધીમાં નાંખીને
 ખુબ ફીણવે. પછી તે ધીમાં શીલેલા ચાખાના હોટને ચાપ
 ઠવો, પછી પાંચ સાત વાટા એકઠા કરીને તેને એક વાટે
 વણવો અને તે વાટાને પછુ ફીણેલા ચાખાનો આટો ચડાવવો
 (ચાપડવો). પછી તે વાટો વણતે વણતે લાંબો લાકડી જેવો
 થાય એટલે ચાવટો વાળીને એજ રીતે ચાખાનો હોટ ચાપડી
 વણીને વાટો કરવો. પછી તે વાટો ઘણેજ પાતળો કરવો
 પછી કદાઇમાં એક ચેર ધી પુરીને તળે તાપ કરવો તે ધીમાં
 પેટો વાટો પાતળો આંગળ જેવો વણી તેમાંથી બિદાણી જેવડું
 શુદ્ધનું વાળીને તળવા મુકવું. તે તળાઈ ઉપર આવે એટલે
 બારાથી કાઢાડી ને ચેર બે ખાંડની ચાર તારી ચાસણીમાં
 તળેલું શુદ્ધનું બોળી કાઢવું. એજ રીતે શુદ્ધનું કરીને ધીમાં

એક લેલો ખટકી તથા ચોકકી અસખમ પાચેર મેન-
તેનું મિશ્રણ તૈયાર રાખેતુ દોષ તેમાંથી રીનમર તે રોટ
ઉપર ભમરાવવું. પછી તેના ઉપર થી રેડવું અને જ્યાં
ખરખરવા આવે એટલે એ રોટકી તથા ઉપરથી એ
તરફથી ગત્રી કરી ઉતારી લેવી, એ રીતે ખીલી રોટ
થાય છે.

રમની રોટકી.

એક ચેર મેંદાને પાંચ તેડા થી નાંખી પાણી વં-
ધુજ મસળવો, પછી તેના છીંબુ જેવડા તુચ્છ કરી તેમાંથી
એક તુચ્છ લેઈ તેને ઘાટક વણી તેના ઉપર પં-
લગાવી બીજા તુચ્છ એટલે વણી તેના ઉપર મુકવો એવું
રીતે થી લગાડવા જઈ એકની ઉપર એક એમ ચારતુચ્છ
મુકી તે બધાની રોટકી વણવી. પછી બચેર થી એક તપે-
લામાં નાંખવું અને નવટાંક અસખમ ચોકકી છીંબી વાટી બચેર
દુધમાં નાંખવી અને તેમાં એક ચેર ખાંડ તથા પોણા ચેર
ગોળ મેંદાની બીજાગા તપેલામાં તે દુધ નાંખવું અને રહેવા
દેવું. હવે રોટકી તથા ઉપર બંને બાજુ સારી રીતે ખીમ
તાપથી ચેકીને તરત પેલા તૈયાર રાખેલા તપેલાનાં નાંખવી.
એવી રીતે બધી રોટકી એક પછી એક દુધમાં નાંખવી.

ખોપરાની રોટકી.

પાચેર શાખાને પાણીમાં બીંજવી સ્વચ્છ ધોઈ વાંસની
નાની છાબડીમાં નાંખી પાણી નિકળી જવા દેવું. પછી એ
ટીકળને છીંબીથી બારિક છીંબી એ છીંબુ પેલા પાંચેલા
શાખા એટલે વાટવું. પછી દોઢ ચેર ખાંડ એક તપેલીમાં
નાંખી તેમાં અડધા ચેર પાણી નાંખી ચુલા ઉપર સીજ-

અડધા ઠલાકમાં તે બાટી ચડીને તૈયાર થયે એટલે ઠાહાડી લેઈ ગમે તેટલા ધીમાં નાંખી ખાવી.

ખાખર વડી.

ચણાનો લોટ એક શેર અને ઘઉંનો લોટ નવટાંક એક કરી તેમાં નવટાંક તેલનું મોણુ નાંખી તેની અંદર ખપ પ્રમાણે મીઠું તથા હળદર, ધાણા, છરે, મરચાંની ભુકી એ દરેક બમે ચમચી નાંખી એક કરી તેની જરા કઠણ કણક બાંધવી. પછી ધાણા, તજ લવંગ, મરી, શાહછરૂ એ દરેક તેલો તેલો લેઈ જરાક તેલમાં તળી લેવાં. પછી એક ડુંગળીને ભરસાડમાં બાફી એ તળેલો મસાલો અને બાફેલ ડુંગળી લેગાં એક પચ્ચર ઉપર ઝીણા વાટો લસોટી નાંખવાં પછી પેલા બાંધેલા લોટના બે અથવા એક રોટલા કરી (વણી) ઉપર પેલો વાટેલો મસાલો ચોપડવો. પછી જોપરાની છીન અડધા શેરની કરીને તથા કોથમીર અડધો શેરને ઝીણી સમારી, પછી લસણ પાચેરને ફેલી તેની ઉણી કાતરીયો કરવી, પછી બસબસ નવટાંકને સેકી નાંખવી અને ઈલાયચી અધો-ળને ખોખરી કરી પછી એ છીન વીગેરે મસાલો એક કરી પેલો રોટલો વણીને તથા મસાલો ચોપડીને તૈયાર કયો હોય તેના ઉપર આ જોપરાની છીન વીગેરે મસાલો નાંખી પતરવેલીયાંના બજાયાનો વાટો કરીએ છીએ તેમ વાટો કરવો. પછી તેના છરીથી કઠકા કરી કઠાઈમાં તેલ મુકી તળી ઠાહાડવી. જરા પાંદડી પડે ને કઠક યાય એટલે ઠાહાડી લેવી.

અમલ એને તે પ્રમાણે ઉપયોગમાં લેવી એ મુજબ શાક તારી ચાસણી થવા પછી વધુ વાર સુલે રહેતાં જન વધારે ઠાણ થાય; પછી તેની યોગી કરી લેવી, અને દ્વિતીય તેવી પોચી યોગી થાય ત્યારે જ્યાં યોગી પડતી અથવા ઠાણ પડતી યોગ ચાસણી હોવા જણાયું હોય ત્યાં એવીજ ચાસણી લેવી. જેમકે રેવડી, હલ્દી વીંડેરેને વાસ્તે એવીજ ચાસણી લેઈએ. પણ એટલી બધી ઠાણ થવા આવતાં વખતે ખાંડ થઈ બંધ છે અને જસ નરમ રહેવાને બદલે ભુરૂં બને છે તેમ ન થાય તેના માટે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પોચી યોગી પડતી ચાસણી થવા આવે તેની અગાઉ ખાંડ પાંચ ચોરની ચાસણી હોય તે તેમાં ખાટા હીંતુને ગાળેલો રસ નામે અમલો દોઢ સુધી રેંડવો એટલે પછી ચાસણીની ખાંડ થઈ જવાની ખાસ્તી દૂર થયે, અને ચાસણી જેવીને તેવી હાથમરૂપમાં રહી શકયે. આ ચાસણી વારંવાર તપાસવા માટે લાકડાની સત્તી ચાસણીમાં વારંવાર એટીને વગલેલી ચાસણી ચપટીથી તપાસવા કરવી અને તેને ઘાબી ચપટી ઉષ્ણ વાસ કરી લેવી, અને તાર ન ખેંચાય તે ચાસણી સુલ ઉપર રહેવા દેવી, અને જ્યારે એમ કર્યાથી તાપ તેજ થયાથી દબક કરી જાગી બંધ કે આપણને લેઈએ છે તેવી ચાસણી ઉપલી બધી ચીજોના માટે હવે બગબગ થઈ છે એમ બંધી તુરંત ઉપરની પછી એ બધી ચીજોમાં જેમ હપેડું હોય તેમ વાપરવી, પણ એ બધા પકવાન ત્રીપાર્થ માટે હમેશાં પહેલા નંબરની મોરીશીવન ખાંડ લેવી લેઈએ.

અમલ દોંડળાં બનાવવાની રીત:—ચણાની

દાળ રાત્રે પલાળા બીજે દિવસે સવારે દાળને પત્થરની નીચા ઉપર વાટી નાંખી અંદર થોડી જોપરાની છીન, આદુ, મરચાં, હીંગ, મીઠું, વજન સર નાંખવું. પછી તેને એક થાળીમાં યાપી દેવું. પછી એક તપેલીમાં પાણી ભરી ચુલે સુકી ખજખજ થાય એટલે ઉપર પેલા થાપેલા લોટની થાળી ઉધી પાડી દેવી. થાળી બેસતી ન આવે તે તપેલાના મોઢા ઉપર કપડું બાંધી તે ઉપર થાળી ઉધી પાડી દેવી અને બફાઈને કોરી પડે એટલે ઢાકળાંની પેઠે કકડા પાડવા. અંદર મોથલું નાંખવું નહીં પણ ઉપરથી તેલ લેવું.

ઘેંશઃ—થોખાની કણકી ચેર ૦૧ ને સાક ધોઈ અંદર છાશ નાંખી એક તપેલામાં છાશ કણકી, મીઠું નાંખી ચુલા ઉપર મુકવી અને તળે તાપ કરવો અને ઉકળવા દેવું. કણકી બફાઈને છાશ તથા કણકી એક રસ થાય એટલે નીચે ઉતારી અંદર છાશ તથા મરચાનો વધાર કરવો. આવીજ રીતે બાજરી, જુવાર, મકાઈ, ચણો વગેરે અનાજને ભરડીને લોક ઘેંશ બનાવે છે. તેમજ દળીને લોટની પણ ઘેંશ ઉપરની રીત પ્રમાણે બનાવે છે. દળીને બાજરીની, ચણાની, બંટીની, બાવટાની વગેરેની ઘેંશ પણ થાય છે.

ધુધરા લીલવાનાઃ—તુવેર, પાપડી, મટર, વટાણા, એમાંથી ગમે તેના લીલવાને પાણી, તેલ, ખારો, નાંખી બારી નાંખવા, તેલ જરા થોડું મુકવું. પાણી તથા ખારો જરા વધારે નાંખવો, તેને દુધીયુ કરવું એમ કહે છે. તેમ બાફીને લોચા જેવા થાય એટલે માંહે પાણેર દુધ નાંખવું.

ધી કે તેલ ચોપડી જરા ચોખાનો લોટ ભજરાવી તેને ગોળ વાળવું, ગોળ ન વાળવું હોય તો એક પડવાળી ઉપર પાછું ધી લગાડી લોટ ભજરાવી ફરીથી પડવાળી તેને ચોખાના લોટમાં જરા ઓળી નાની શેટલી જેવડું વણવું. ઘણું પાતળું વણવું નહીં, વણીને તૈયાર થાય એટલે લોહાનો તથા ચુલા ઉપર ગરમ કરી ઉપર વણેલો ચોપડો નાંખી બે મીનીટ થાય એટલે ઉચલાવી નીચેના પડને જરા લાલ ચાકાં પડે એટલે ધી નાંખીને બે બાજુ તળવી, બે બાજુ લાલ થાય એટલે ઉતારી લેવું. એ પ્રમાણે દરેક ચોપડા કરવા. તળવાં ન હોય તો એમને એમ પણ એજ પ્રમાણે કરવા અગર તેલથી તળવાં હોય તો તેલથી તળવાં.

ઘઉં તથા ચણાના ચોપડા:—ઘઉં તથા ચણાનો આટો દરેક અડધો શેર લેઇ એક કરી અંદર નવટાંક તેલ અથવા ઘીનું મોંઘુ નાંખી તેમાં મીઠું ખપ જેટલું તથા હળદર ૦૧ ચમચી, હીંગ ૦૧ ચમચી, સુકાં મરચાંની ભુકી ૨ ચમચી એ પ્રમાણે મસાલો મેળવી જરા કઠલ કલેક કરી ઉપર લખેલી રીત પ્રમાણે ચોપડા કરવા, તેને તેલ અથવા ઘીથી તળવા. વધારે ટીખા કરવા હોય તો અથાણાના સરસીયાથી તળવા. અંદર દુધીની છીન કે ડુંગળીની છીન કે મુળાની છીન નાંખીને પણ આજ પ્રમાણે ચોપડા થાય છે.

તાંબુરી રીતની પાટુડી—પોણાશેર ચણાની દાળનો લોટ સારો દળાવવો, પછી આઠ રૂપીયાભાર ઘઉં, ચાર માસા સુકાં મરચાં, છ માસા મરી, છ રૂપીયાભાર ખોપરૂ, ત્રણ રૂપીયાભાર ધાણા, સાડાબાર રૂપીયાભાર ડુંગળી તથા ચાર માસા હળદર એ સાત

છે. રોટલાનો લોટ બહુ મસળવામાં આવે તો મુંવાળો અને ફપાળો રોટલો બને છે, અને બનાવતાં દુટતો બામતો કે ફાટતો નથી. આવીજ રીતે બાજરીની રોટલી બને છે. પરંતુ ફેર માત્ર એટલો જ કે રોટલો એ વધારે લોટનો અને બડો અને રોટલી થોડા લોટની અને પાતળી થાય છે. રોટલા ઘણા અનાજના થાય છે. જુવાર, મકાઈ, બાવડો ચીણો, ચણા, મક, ચોળા વીગેરે જુદી જુદી બતના અનાજના થાય છે. પરંતુ તે ઘણા ખરા મરીબ લોક ખાય છે. ગ્રીમંત લોકને તો તે નવાઈ નેવું લાગે છે કે તે કેમ ખવાય ? તથા દેવી રીતે થાય ? તે રોટલા પણ બાજરીના રોટલાની માફક બનાવાય છે.

બાવડાના લોડવા—એક ચેર બાવડો લેઈ તેને ત્રણ દીવસ ભીંજવી રાખવો, પછી ત્રીજે દીવસે એક પત્થર ઉપર બારિક લસોટવો, અને તે આટો વધારે પાણીમાં મેળવી વસમાળ કરી ઠરવા દેવો. તેમાંનું ઉપરનું પાણી નિતારી નાંખી નિચેનું સત્વ મુકાવા મુકી મુકવી લેવું પછી તે સત્વના લોટના વેલણ લાડુની રીત પ્રમાણે લાડુ બનાવવા. ફક્ત દુધ છાંટવું નહીં. આ લાડુ માણસે દરરોજ સેવન કર્યાથી સારી શક્તિ આવે છે.

તલના લોડવા—એક ચેર તલને સાફ કરી જરા ચોટ્ટી નાંખવા, પછી ચોળ ચેર ૨ માં અડધો ચેર ઘી નાંખી તેનો પાયો બનાવવો. પાયો આવે એટલે પેલા ચોકેલા તલ નાંખી હલાવી એકત્ર કરવા પછી નીચે ઉતારી લેઈ મન-પસંદ વજનના લાડુ વાળવા અગર તો ઘાળમાં પાયરી ચકેતાં પાડવાં.

આ પ્રમાણે ચણાની ચેકેલી દાળ, ચેકેલી હાંગરની ધાણી, મમરા, રાજગરો, મગફળી એ ચાર ચીજોના લાડુ થાય છે.

વઘારેલાં મકાયાં—મકાઈના ડાઘ નંગ ૨૫ લેઈ અંદરથી દાણા કાઢાડી સાફ કરી એક તપેલીમાં પાચેર ધી નાંખી ગરમ થાય એટલે અંદર મકાઈના દાણા નાંખી અંદર દુધ બચેર નાંખી બરોબર બફાઈ જાય એટલે અંદર અપ મુજબ મીઠું, આદુ, કોથમીર, મરચાં વાટીને તેમાં ખોપરાની છીન નાંખી નીચે ઉતારી લીંબુનો રસ તથા વાટેલાં મરી તોલો ૧ નાંખીને ખાવાં.

વઘારેલાં મકાયાં બીજી રીતનાં—મકાઈના ડાઘ નંગ ૨૫ કુમળા લેઈ તેને ચેકી અંદરથી દાણા કાઢાડી તેને સાફ કરી બચેર દુધની અંદર લગભગ પાંચ છ ઠંઠાક પલાળી રાખવા. પછી એક તપેલીમાં પાચેર ધી નાંખી તે ગરમ થાય એટલે અંદર પેલા પલાળી રાખેલા મકાઈના દાણા નાંખી ધીમી આંચથી શીજવવા, શીજે એટલે અંદર ખોપરાની ધાણી કાઢલીની છીન, કોથમીર જુડી ૨ સમારીને, આદુ તોલા ૨ વાટીને, મરચાં નંગ ૨ વાટીને નાંખવાં તથા મરી તોલો ૧ તથા ચાર લીંબુનો રસ નાંખી ખાવાના કામમાં લેવાં.

મકાઈનાં વડાં—મકાઈના સારા કુમળા ડાઘ નંગ ૨૫ લાવી તેના દાણા કાઢાડીને તેને પત્થર ઉપર ઝીણા લીસોટી અંદર આદુ તોલા ૨, મરચાં નંગ ૨ લેજાં લસોટવાં. પછી તેમાં કોથમીર જુડી ૨ સમારીને તથા મરી તોલા ૨ નો જુકો તથા આખા ભાગા તલ અધોળ અને

ઠાઠનું ધી દોષ એવું ધી રહે તેવો તાપ રાખવો. તેને ઉચ્છાન્ન્યા વિના સહેજ ગુલાબી રંગનો થાય એટલે કાઢાડી લેવો અને ટાંચે પડે એટલે બાળીને ધી તથા ખાળીથી ગુંદીને એકમેક કશું. પછી પેટી ત્રણ બાગની બાધી રહેલી કણકને તેલ તથા પાણીનો દાઘ ર્ધ ખુબ ગુંદવી, ગુંદીને થાપીને ફાટવાની પેઠે પોલોળી કરી તળીને જે સાટે તૈયાર થયો દોષ તે એ ફાટવાને ઘોપડી તેનો વાટે કરવો ને પછી તેના હુવા કરવા, જાલ ધણા ન કરવા. પછી તેને ઘોપડી પેંચ જેવલ કરવા, પછી તેને કલાઈમાં ખપ નેટલું ધી સુદી ઘણાજ પીમા તાપે તળવાથી અને ગુલાબી રંગનાં થવા દેવા. ખાખ, ખાજલી, આટા તળવામાં ચેરે અરધો ચેર ધી જશે. સાટા મેળા રાખવા દોષ તો તેમ, નદી તો બીજે હાદાટે ચેર અરધો ચેર ખાંડની અડી ત્રણ તારી ચાસણી કરી તેમાં પાઈ કાઢાડવા ખાખ તથા ખાજલીને પણ ચાસણી પાવી દોષ તો તેજ પ્રમાણે પાવી.

મેચકુટ—ચણાની ફાળ અરધો ચેર, ઘઉં નવટાંક, ઘાખા અધોળ, અદદની ફાળ અધોળ એ બધું એકતું કરી એક કલાઈમાં નાંખી જરા હાલ થાય ત્યાં મુખી ચેડી નીચે ઉતારી રાખી સુકવું. પછી હીંગ તોલો ૭૦, તજ માસો ૧, મુંક માસો ૨, મરચાં હાલ તોલો ૨, હળદર હળદર તોલો ૧, હરિ માસો ૪, હવીંગ માસો ૪, ધાણા તોલો ૧, રાઈ તોલો ૧ એ બધી વસ્તુને જરા ચેડીને ઉપરની ચેકેલી ચીજ સાથે ફળી કાઢાડવી. એટલે મેચકુટ તૈયાર થશે. પછી તેને બચેબર બધે થાય તેવા એક ટાંબડામાં કે શીયામાં ભરી રાખવું કે જેથી તેની વાસ જાય નહી, પછી

રંગમાં બેગી રંગીને એક બાલુ રાખવી. તેમજ બીજી બદ-
મની કાતરી પાંચ રૂપિયાનાર ટેકર ત્રણ માસમાં રંગીને
જુદી રાખવી. પછી પાચેર હોલેલા પીસ્તાના કાપ નવટાંક
ધીમાં તળીને જુદા રાખવા. પછી ઉપર જણાવેલ મેંદામાં
ત્રણે બતની બદામ તથા પીસ્તાં મેગવી ઠંડુ ચાથ ત્યાં મુધી
તવેતાવટે હલાવ્યા કરવું એટલે સ્વાદાર આટો તેયાર થશે.
પછી તેના હાડુ મનપસંદ વજનના વાળવા.

લાપસી:—ઘઉંનો મેંદો પાચેર નવટાંક ધીમાં તળીને
તેમાં અઢીચેર દુધ નાંખી એક સરખો હલાવ્યા કરવો.
અડધુ બગી બાથ એટલે અંદર અડધો ચેર ખાંડ નાંખી
હલાવતા રહેવું. પછી લાપસી બનાવી યતી બાથ એટલે
નવટાંક સુઝાજ જળમાં બે માસા ટેકર તથા એક ગુંજ
કસ્તુરી મેગવી નાંખવી, તથા પીસ્તાં, ચારૌણી, બદામ, દ્રાક્ષ,
તે દરેકની ચાર ચાર તોલા કાતરી બનાવીને તમામ મેવો
એ લાપસી ઉપર નાંખી હલાવી નીચે ઉતારવી.

કુરડાઈ કરવાની રીત:—કુરડાઈ બનાવવા માટે પીતળ
અથવા ત્રાંબાને પાંચ ઈંચ ઉંચા અને ત્રણ ઈંચ વ્યાસનો
નળો કરાવવો, અને તેની ઉપરની બાલુએ તપેલીના ઠાંડા
જેવી દેરો રાખવી એટલે પચપાત્ર જેવું વાસણ થયવું.
અને તળીયાના વચમાં રાઈના દાણા જેટલાં પા પા ઈંચ
અંતરે સાત ગોળ કાણાં પાટવાં. પછી બે કુટના અથરે
હાંમે અને પાંચેક ઈંચ પોહોળો અને પવાલાની ઉચ્ચાઈ
પ્રમાણે સાગના કકડો લેવો, અને તેની વચમાં પવાડુ બેસતું
આવે તેટલો સરખો ગોળ ગળેા ઠાંતરાવી તેમાં નળાને
ઉતારી ઉપર ટેકાવીને મુકવો, અને નળામાં ચપટ બેસતું

જેવડી વડીયો પાટવી ને તડકામાં ચાટી કે પાટીવાં ઉપર મુકવવી, બરોજર મુકાવાથી જરી ઉધ્ જોઈએ ત્યારે ધી કે તેણમાં તળાંને ખાવી.

ખમીર બનાવવાની રીત પહેલાં:—પડના હોટ એક ચોર, હાલ મેંદા ખાંડ પચોર, મીકું નાનો ચમચો; એ ત્રણે ચીજો ને બાર ચોર પાણીમાં મેળવી ચુદા ઉપર એક દલાક ઉકાળી નીચે ઉતારી જ્યાં ઠંડું પાડવા આવે એટલે બાટલીઓમાં જરીએમડો છુચ મારવો જેથી ખમીર ચોવીસ દલાકમાં તૈયાર થયે એ ખમીરની અડધી બાટલી-માંથી અનાદ ચર હોટને ખમીર ચ ચકશે.

ખમીર બનાવવાની રીત બીજી:—મરિલા વટાણા નવટાંક લેઈ કાચના પ્યાલામાં જરવા અને તેમાં ઉકળતુ પાણી અડધો ચોર રેડી પાણી ઉપર ફીણ આવે ત્યાં મુખી ચુદા પાસે લાંબી મુકવું. એટલા ખમીરથી આઠ ચોર હોટ બધાયે.

ગુજરાતી લાદુ:—એક ચોર પડના મેંદામાં પચોર ઘીનું મોણ નાંખી સારી રીતે મેળવવું, અને તેમાં અડધો ચોર દુધ અગર પાણી મેળવીને દદણ હોટ બાંધવો. પછી તે બાંધેલા આટાનાં નાનાં નાનાં મુઠીયાં બાંધવાં, તે મુઠી-યાંને અડધો ચોર ધી દદણમાં પુરી તેમાં તળવાં જ્યારે હાલ યાવ ત્યારે નિચે ઉતારી જરા ઠંડાં પડક રેઈ લાક-યાની કે હોખંડની ખાંટણીમાં ખાંડી તેનું દર બનાવવું, પછી એક ચોર ખાંડની લારખ ચાસણી કરીને અગર એમને એમ દરમાં મેળવીને તાવેત્રાવટે હલાવીને એકત્ર કરવું. પછી ૭ માસા હલાવવી અને પાચોર ધી નાંખી દરવા રેઈ નરમ હાથે જોઈતા પ્રમાણના લાદુ વાગવા.

કોકણી વડાં—એક શેર ચોખાને ઘાઇ મુકવી નાખી બારિક દળી તેનો લોટ કરવો, પછી તેમાં દોઢ પાચેર ઘઉંનો લોટ ભેળવી ચુલા ઉપર આસરે ત્રણ શેર પાણી મુકી તેમાં એક તોલો મીઠું નાંખી તે પાણી ઉકળે એટલે ઉતારીને તે પાણીથી આ લોટને જરા નરમ બાંધવો. પછી તે લોટ એક તપેલામાં મુકી વચ્ચે વચ્ચે આંગળીથી ખાડો કરી એક અંગારો એ ખાડામાં મુકી એક નાની પળી તેલથી એ અંગારો હોલવી નાંખવો. પછી એ તપેલા ઉપર તુરત એક યાળી ઢાંકી કલાક ૧૮ જરા હુંફળી જગામાં રહેવા દેવો, ઉનાળામાં બાર કલાક રાખવો, પછી લોટને કઠ્ઠાડીને ભેવો અને ખમીર કુલવા આબું હોય તો ચુલા ઉપર કઠાઇમાં ધી નાંખી એ લોટમાંથી મોટા લીંબુ જેવડા લુવા કરી હથેલી ઉપર હથેલી જેવડો કપડાનો કકડો લઈ પાણીમાં પલાળી હથેળી ઉપર પોહોળો કરી અને તેના ઉપર લુવો મુકી બીજા હાથે કરી પુરી જેવો ગોળ યાપવો, અને વચ્ચે-વચ્ચે આંગળીથી આરપાર કાણું કરવું. અને ધીમા હાથે કઠાઇમાં મુકવું. એવી રીતે બધાં કરી તળી કાઢાડવાં; લોટ જેમ નરમ હોય તેમ વડાં ઘણાં નરમ થશે આ વડાં રસાદાર તીખા શાક ભેડે ખાવાથી બહુ મજા પડે છે.

ફળાહાર કરવાની રીત—હીંદુ લોકમાં ઉપવાસ કરીને ફળાહાર કરવાનો રિવાજ છે એટલા માટે કેટલીક રીતો આ નીચે આપવામાં આવે છે,

મગફળીનો લાડુ—એક શેર મગફળીના ગોળાને કઠાઇમાં થેકી ઉપરનાં ફાતારાં કાઢાડી નાંખી સફેદ ચોખ્ખી રીતે કરીને તે ચોખાને ખાંડી નાંખી તેનો ભુકો બનાવવો.

તે બુદ્ધમાં દોઢ પાચેર થી તથા દોઢપાચેર જાંઠ નાંખી
લાડુ વાઝવા અને જન દરે એટલે ખાવાના શામમાં લેવા.

મગફળીના ચોખ્ખા સાફ થએલા દાણાને જરા તેડમાં
જથવા ધીમાં મુકીને સંતળી નાખી મીઠું, મરી તથા
હીંબુનો રસ નાંખી ખાવાથી પણ સારા થાય છે;

મીંગોડાના દોઢની વસ્તુઓ—સીંગિયને આખાં
જામી ખાંદ્રિને પછી દરીને તેનો દોઢ કરવો. સીંગિયના
દોઢની દરેક જાંધવા માટે પહેલાં જંગરાં ઉપર એક
એક વાઝણમાં થોડું પાણી મુકી આધવ થાવ એટલે ને
પ્રમાણે દરેક જાંધવી દોષ તે પ્રમાણમાં ઉકાળેલા પાણીમાં
થોડો સીંગિયનો દોઢ નાખી એની ખાત્રી કરવી, એ ખાત્રી
પછી બીજા દોઢમાં પાણી નાંખી એનાથી દરેક જાંધવી
અને એ ખાત્રી પુરી કે ચોપડું કરવું દોષ તો મીઠું, મરચુ
તથા છડ્ડ એ દોઢમાં નાંખવું. એની પુરી વર્ણને કદ-
ઈમાં થી મુકી દળી સ્કાટવી ચોપડું કરવું દોષ તો તવો
જંગરાં ઉપર મુકી વગવું. એ દોઢનાં જાણ્યાં પણ સારાં
થાય છે. સીંગિયના દોઢમાં એ પાચેર દોઢ દોષ તો, એ
કેળાં તથા નવરાંક બાદેલ મુરણને એમાં દરદીને પેલા
દોઢમાં નાંખી એમાં આદુ, મરચાં, મીઠું, છડ્ડ જપ પ્રમાણે
નાંખી એક દહાઈવાળા વાઝણમાં બધું ભેળું કરવું. ખટાસ
માટે થોડી છાસ કે દહીં નાંખવું કે નેચી સ્વાદમાં
સાફ થાય છે. પછી જંગરાં ઉપર કદાઈમાં તેલ
જથવા થી નાખી તે કકટવા આવે એટલે ચાર ચમચા જેટલું
જાણ્યા માટે તૈયાર કરેલા ખીરામાં તેલ નાંખી એકમેક
દહાઈને કરી નાંખવું તેમાંથી સોપારી નેવડા હુવા કકટવાં-

○ તેલમાં પાડી તળવા. રતાણુ, બટાટા, પાકી કેરી, કેળાં વીગેરેનાં બલ્બાં પણ ચાંચ છે. ઉપર પ્રમાણે મસાલો લેઈ લોટનું ખીર કરી બલ્બા કરવા માટે જેના કકડા ક્યાં હોય તે પેલા ખીરામાં બોળી બોળીને પાંડવાં. છાશમાં થોડે સીંગોડાનો લોટ ડોળીને છૂં તથા મરચાની ભૂકી નાંખીને ઉકાળીને આદુ મરચાં નાંખવાં, એને કેટલાક લોક ઘેસ કહે છે, કોઈ કઢી કહે છે, આ કઢી પણ ખાધામાં સારી લાગે છે. એમાં કોહોળાનું ખમણ કરીને પણ નાંખ્યાથી સારી ચાય છે. એ ખમણનાં બલ્બાં પણ ચાંચ છે.

સુરણુ, બટાટા, રતાણુ, સકરીયાં તળવાની રીત- સુરણુને ઊલીને સાફ કરી એના ત્રણેક ઇંચ જેટલા કકડા કરવા, દરેક કકડાને સોયાથી અથવા વાંસના સળીયાથી આસપાસ ચોળા (કાણાં) દેવા, સુરણુ એક ચોર હોય તે તેમાં બે ચમચા જેટલી ખાંડ તથા ખપ જેટલું મીઠું નાંખી એક તપેલામાં સુરણુના કકડા નાંખીને ઢાંકી રાખવા. તળવું હોય તેના એક કલાક પહેલાં આ પ્રમાણે કરવું. પછી અંગારા ઉપર એક પીતળનું તપેલું અથવા કઠાઈ મુકી તેમાં અચ્છેર ઘી અથવા તેલ મુકી કકડવા દેવું. જ્યારે કકડી તૈયાર ચાય એટલે પેલા કકડામાં જે પાણી વળ્યું હોય તે નિચોવી તેલમાં મુકવા અને ઉપર બંધએસ્તી તાસક ઢાંકી ધીમા તાપે ચવા દેવું. ઉપર લાલ પતરી બાંહે એટલે ઉતારી લેઈને ખાવાના કામમાં લેવું. બટાટાને બાફી ઊલી સાફ કરી તેના કકડા કરવા, પછી તેલ અથવા ધીમાં તળવા. જરા રાતી પતરી જેવું બાંહે એટલે ઉતારીને ખાવાના કામમાં લેવા. સકરીયાંને સાફ પોઈ એક ઇંચ જેવડા કકડા

કરી થી જીવવા તેડમાં વધાવવા અને ઉપયોગી મીઠું, માચું,
ખપ મુજબ નાંખી સીજવા દેવા તેવાર થાય એટલે તેમાં
એક વામણે જીવેલા શાક કહેલો નાંખી દલાવી જમવાર
કરેલા રાંડ દલાવી ખાવાના કામમાં લેવાં, સહનીયાંને હીંબીથી
હીંબી ખમણ કર્યું. એ દેર સહનીયાંનું ખમણ દોષ ને
તેમાં નાંખવા માટે પાચેર મજાજીના શાક કહેલા દાણાને
જૂએ, જલપા નાળીએનું ખમણ, જાદુ મધ્યાંની કસથિ
હીંબી સમાવીને જા જપુ એક સુદા વામણમાં બેસુ કર્યું.
તેવાર કહેલા ખમણને દોડપાચેર થીમાં કાંતવ્યું. ધોડીવાર
પછી દલાવી તેવાર કહેલો મખાલો એમાં નાંખીને મૂંજે
એટલે દલાવી નાંખ્યું. ખાતી વખત રડી જીવવા લીંબુને
કમ નાંખ્યાથી શાર સ્વાદીટ થાય છે. એજ રીતે મુરખ,
જટારાનું ખમણ થાય છે. રંગાનું શાર ઊલી પીતા કરી
જસ મરી થીંડુ અને દળદર લગાવી થી જીવવા તેડમાં થીમા
તાપે હમતા વધાવથી વધારી સીજવા દેવું. તેવાર થએથી
દલાવી રાંડુ પરવા રાંડ ખાવાના કામમાં લેવું.

સારો જ્ઞાન બનાવવાની રીત—મારી જાનના ધ્યાના
લેઈને તેમને શાક પાણીથી ત્રણ વખત પિણને પછી બેએક
કલાક પછાતી ગખવા-પછી એક વપેલામાં આપણ મુઠીને
તે ઉજવા લાગે એટલે તેમાં પેલા પિયેલા ધ્યાનાડ પાણી
નીલાની નાંખીને એરવા અને બે ત્રણ ઉમરા આવે એટલે
કટણીના રાંડવટે દલાવીને તેમાંના બે ત્રણ દાણા વપાસી
એડાં ચડી જવા આખ્યા છે એમ સુત્રસપ એટલે અંદ-
રનું વધાવનું પાણી ચોસાથી નાંખીને પછી અંજારા ઉપર
શખી બરાબર સીજવા રાંડ ઉપયોગમાં લેવાં.

કરી પી જીવવા તેલમાં વધાવવા અને દવાથી મીઠું, અમળું,
જય મુજબ નાંખી સીકવા દેવા તેવાં ચાર જેટલે તેમાં
જેક વામણી જીવેલાં સાફ કરીને નાંખી દલાવી જાવવા
કરેલા તે દલાવી જાવાના કામમાં તેવાં, સકીવાંને હીંજીથી
હીંજી ખમણ કરવું. જે દેશ સકીવાંનું ખમણ દેશ તે
તેમાં નાંખવા માટે પાટો મચકીના સાફ કરીને દલાવે
શીકા, જાલ્યા નાળીયેરનું ખમણ, જાડુ મચકીની કાચી
હીંજી કમાળીને જા જડુ જેક જુદા વામણમાં જેટું કરવું.
તેવાં કરેલા ખમણને રોટપાટીર પીમાં કાનડવું. પાટીર
પછી દલાવી તેવાં કરેલે મચકીને જેમાં નાંખીને મીઠું
જેટલે દલાવી નાંખવું. જાડી વખત રહી જીવવા હીંજીને
કમ નાંખવાથી સાફ સ્વાદીય થાય છે. જેજ રીતે મુજબ,
જાડાનું ખમણ થાય છે. રજાકીને સાફ છે. હીંજી પીડા કરી
જ્યાં મગી મીઠું અને દલાવે દલાવી પી જીવવા તેલમાં પીધા
લાપે દલાવવા વધારી વધારી સીકવા દેવું. તેવાં થએલી
દલાવી રાંડુ પરવા રાંડુ જાવાના કામમાં દેવું.

સાદો જાન બનાવવાની રીત—સાદી જાનના ચાખા
દેહને તેમને સાફ પાણીથી ત્રણ વખત ધોઈને પછી બેએક
કલાક પછાતી વખત-પછી જેક તપેલામાં જીવણ મુદ્દિને
તે હકગવા થાને જેટલે તેમાં પેલા પાપેલા ચાખાનું પાણી
નીલાવી નાંખીને જોડવા અને બે ત્રણ ઉપર જીવે જેટલે
કરણીના રાંચવટે દલાવીને તેમાં બે ત્રણ દાણા વધારી
જેમાં ચડી જવા જાણ્ય છે જેમ જનજાવ જેટલે જાંદ-
રનું વધારું પાણી ઓસાવી નાંખીને પછી જંગાણ ઉપર
સાધી બચાજર સીકવા દેવું ઉપયોગમાં લેવાં.

એક તપેલું મુકીને તેમાં એક ચેર ધી મુકીને ગરમ થાય એટલે તેમાં નવટાંક ડુંગળીઓની ચીરો, ના તોલો લવિંગ, ના તોલો ઇલાયચી, તથા ના તોલો તજ નાંખી હલાવતાં બધું હાલ થઇ બરાબર વધાર આવે એટલે તેમાં આયરા પટનું પાણી તથા પાંચેક તોલા મીઠું નાંખી ઢાંકણું ઢાંકી નીચે તાપ કરતાં બરાબર આધણ આવે એટલે તેમાં ત્રણ તોલા દ્રાક્ષ, ત્રણ તોલા બદામની મીલેની કાતરીઓ, ત્રણ તોલા કાજુ, ના તોલો તમાલપત્ર તથા પડાબેડો ભાત નાંખીને ઢાંકી રાખવું. અને પાણી દબણાઇ જાય નહિ એટલા માટે વારંવાર હલાવતાં રહેવું. પાણીને ભાગ બગી જઇ યોખા સીંછીને રાખી એતાં આંગૂરીએ ચોટે એવા તૈયાર થાય એટલે તેમાં એક ચેર ગરમ કરી રાખેલું દુધ નાંખીને હલાવવું અને પછી તે તપેલાના મદોલ ઉપર કપડાનો બીનો કટકો બાંધીને તે ઉપર ઢાંકણું ઢાંકીને તપેલાને ડેશન ઉતારી થોડાએક અંગારા ઉપર રાખવું. અને તેની આબુઆબુ તેમજ ઢાંકણા ઉપર પણ થોડા અંગારા રાખીને અરધા પાણી કલાક સીંજવા દેવું. અને બરાબર તૈયાર થયેલો સમજાય એટલે ઉપયોગમાં લેવો.

દહીવાળો ભાત બનાવવાની રીત—યોખાને ધોઈ સાફ કરી બેએક કલાક ભીંજવી રાખી આધણ મુકી જોરવાથી તે બરાબર સીંજે એટલે થોડીએકવાર ઠંડા પડવા દેઇ પછી તેમાં દર ચેર ભાતે બચેર ખાટું દહીં, ચાર તોલા કચરેલું આદુ અને દોઢ તોલો મીઠું નાંખી એકત્ર કરવું. પછી એક કટકીને ગરમ કરી તેમાં ચાર તોલા ધી, ચાર માસા રાઈ, બે વાલ હીંગ, આઠેક મુકાં મરચાં, ના

બીજી રીત—ચોખા પોષ બેએક કલાક ભીંજવી રાખી પછી એક તપેલામાં નાંખી તેમાં હાથની આંગળી-ઓનો વચલો વેદો ડુબે એટલું પાણી નાંખી ચુલે ચઢાવી તાપ કરતાં જરાબર ચડે એટલે નીચે ઉતારી અંગારા ઉપર મુકી સીજવા દેવા બે જુના ચોખા હોય તો વધારે પાણી પડ્યું હોય તો પછુ તે પીજઈને છુટા થાય છે, અને નવો ભાત હોય તો જરાક વધારે પાણી પડે તો પછુ ગળત્રી જઈ લોચો યઈ જાય છે માટે જરાબર વિચાર કરી પાણી મૂકવું.

વધારેલો ભાત બનાવાની રીત—ઉપર મુજબ રાંધતા ભાત સીજીને તૈયાર થાય એટલે એક બીજી તપેલીમાં ફરચેર ભાતે ઢોઢ પાચેર જેટલું ઘી નાંખી ચુલે ચઢાવતાં તે ઘી ગરમ થાય એટલે તેમાં દશ, લવિંગ એક કકડો તજ તથા ચોડાંએક મુકાં મરચાં નાંખી હલાવી વધાર આવે એટલે તેમાં તૈયાર થયેલો ભાત નાંખી દેવો અને પછી માફકસર મીઠુ, ૦૧ તોલો હળદર, આઠ દશ મરીઆં, એક તોલો કચરેલું આદુ, તથા એક જુકી ઠોચમીર અથવા ૦૧ તોલો ધાણા, ૯૩ નાંખી ભાતને સારી પેઠે હલાવીને ચોડીવાર અંગારે રહેવા દેઈને પીરસવો. બે આ પ્રમાણે તૈયાર કરવામાં આવતા ભાતમાં તજ, લવિંગના બદલે હીંગ, રાઈ, મરચાંનો વધાર કરવામાં આવે તેમજ વધાર કયાં પછી તેમાં થોડું એક દહી નાંખી અંગારે રાખવામાં આવે તો પછુ સારો સ્વાદિષ્ઠ થાય છે.

બીજી રીત—સારા ચોખા પાંચ રોરના આશરે લેઈ તેમને પોષ બેએક કલાક પલાળી રાખવા, પછી ચુલા ઉપર



મોલી દેવા, અને ઉપર મુજબ તૈયાર કરેલા મસાલામાંથી અટપા અટપ મસાલો તેમાં નાંખીને રગરોગવા. પછી બાદી રહેલા અટપા મસાલામાં બેતોલા આંબડીને ઉકાળી ઘાળી કાઢેલો રસ નાંખી ત્રણ ચોર કુમળાં વંતાકમાં એ મસાલો ભરવો. વંતાક એવી રીતે ચીરવાં કે તેમની કાંઠા જુદી થઈ જાય નહિ, એટલા માટે વંતાક ઉપરનાં ફીટાં અડધાં કાઢી નાંખવાં અડધાં રહેવા દેવાં, અને પછી ફરેકની ચાર ચીરો કરવી. પછી એક તપેલામાં ગા ચોર ધી નાંખી ચુલા ઉપર મુદી નીચે તાપ કરતાં તે ધી ગરમ થાય એટલે તેમાં રાઈનો વધાર મૂદી પેલાં મસાલો ભરેલાં વંતાક એમાં નાંખી દેવાં અને જરા હલાવી નીચે ઉપર કરી તેના ઉપર એક પાણી ભરેલી યાળી ઢાંછી રહેવા દેવું. વંતાક બફા-એલાં માલુમ પડે એટલે એક બીજા વાસણમાં કાઢી લેઈ પછી પેલા તપેલામાં બીજું અટપા ચોર ધી નાંખી તેમાં પંદર વીસ લવિંગ નાંખી વધાર આવે એટલે મસાલો નાંખેલા ચોખ્ખા વધારી દેવા, અને હલાવી જરાકવાર રહેવા દેઈને પછી તેમાં ગરમ ખગખગતું પાણી નાંખીને ઢાંકણું ઢાંછી ચાખી મુકતાં ભાત બરોબર બફાઈને તૈયાર થાય એટલે તે તપેલામાંથી અટપા ભાત બહાર કાઢી લેઈને પેલાં વંતાક તે તપેલામાં નાંખી બહાર કાઢી લીધેલો ભાત પણ પાછો તે તપેલામાં નાંખી અંદર બીજું એક ચોર ધી નાંખી નીચે ઉતારી અંગારા ઉપર મુદી બરાબર સીજવા દેવું અને પછી તેમાં 'અડપા ચોર છીલેલું લીલું' ટોપર મેજવી તે ભાત ખાવાના ઉપયોગમાં લેવો.

બટાટાં, ધીલોડાં, તુરીયાં કે પરવળનો ભાત—

એ પણ ઉપર લખેલી રીત મુજબ બનાવવો.

ગોળ ભાત બનાવવાની રીત—બચેર સારા ચોખા લેઇ પેઇ બે કલાક ભીંજવી રાખ્યા બાદ એક તપેશમાં ચેરેક ધી નાંખી નીચે અગ્નિ કરતાં ધી ગરમ થાય એટલે તેમાં ચોખા નાંખી જોઇએ તેટલું પાણી રેડી બરાબર સીજવા દેવા. પછી તેમાં ચારેક નાળીએરનું છીલેડું ટોપી તથા બચેર ગોળ નાંખી હલાવીને ધીમે તાપે સીજવા દેવા, અને એલચીનો ભૂકો બેએક તોલા ઉમેરી ઉપયોગમાં લેવા.

બદામનો ભાત બનાવવાની રીત—ત્રણ ચેર સારી ઉચી ભતના ચોખા લેઇને તેમને પેઇ બે એક કલાક પાણીમાં ભીંજવી રાખીને પછી પાણીનું આધણ આવે તેમાં ચોરવા. પછી બરાબર બફાઇને સીજે એટલે તેમાં બચેર બદામની ચીજીને થોડી એકવાર પાણીમાં પલાળી રાખીને તેનાં છાકા કાઢી નાંખી કાતરીએ કરીને તે ચોખામાં નાંખવી તથા ત્રણ ચેર ધી અને દોઢ ચેર સાકરને પણ તે ભાતમાં નાંખી બધું હલાવી એકત્ર કરીને થોડી એકવાર રહેવા દેતાં સાકરનું પાણી થઈ જઈને બજવા માંડે એટલે નીચે ઉતારી અંગારા ઉપર રાખતાં બરાબર સીજે એટલે ઉપયોગમાં લેવો.

ચાસણીનો મીઠો ભાત બનાવવા રીત—ખાંડ એક ચેર લેઇને તેનો મેલ કાઢી નાંખીને બે તારી ચાસણી કરવી, પછી કેસર બે માસાબાર, અને કર્ણુરી રતી આઠ લેઇ તેને બે ચેર શુભાબજજ સાથે ઘુંટીને તે ચાસણીમાં નાંખી દેવી અને બે ચેરેક ધી તે ચાસણીમાં નાંખવું. બાદ બચેર ચોખા લેઈ તેને પેઇ સાફ કરીને બે એક કલાક

જોઈતી રાખ્યા બાદ એક વપેલીમાં આધણ મુદીને તે બરાબર ઉઠળવા માટે એટલે તેમાં ચોરી દેવા અને અડધા સીજવા આવે એટલે તેમાં ચાસણી નાંખી પછી ૦૫૫ ચેરેક ધો તેમાં નાખીને અંગારે મુદીને સીજવા દેતાં તૈયાર થાય એટલે એક યાગીમાં કાઢી તેમાં ૦ ચેર બદામની મીઝેની કાવરીએ, ૦ ચેર દ્રાક્ષ, પીસ્ટાંની કાવરી ચેર ૦ એ મુજબ ચીઝે ધીમાં વગીને ઉપર બજરાવી ઉપયોગમાં લેવે.

બીજી રીત:—આ રાતે પણ ઉપર મુજબજ ચોખ્ખા બનાવવામાં આવે છે, પરંતુ ફરક માત્ર એટલોજ છે કે વધારામાં તેમાં દુધની મઘાઈ ૬૨ ચેર ચોખે ૦૫૫ રતલના દોસાએ મેળવાય છે.

સાકરીઆં મીઠો ભાત બનાવવાની રીત—ઉપર મુજબ એક ચેર આકર લેઈને તેની ચાસણી કરી પછી તેમાં ચાર માસા તજ, ચાર માસા ઇંદાયચી, ચાર માસા હવિંગ વિગેરે મસાલો તથા ૦૫૫ ચેર ધી નાંખી એક બાબુએ રાખવી. પછી બગેરે સારા ચોખ્ખાને ચંધી તૈયાર કરી તેમાં તે ચાસણી તથા બીજું ૦૫૫ ચેર ધો નાંખી બરાબર સીજવા દેઈ એક યાગીમાં કાઢી લેઈ તે ઉપર ૦ ચેર બદામ ૦ ચેર પીસ્ટાં અને ૦ ચેર દ્રાક્ષની કાવરીને ધીમાં વગીને બજરાવવી. પછી તે ભાત ઉપયોગમાં લેવે.

દુધ સાધેનો મીઠો ભાત બનાવવાની રીત—દુધ ચાર ચેર લેઈ તેમાં એક ચેર ખાંડ નાંખી ઉઠળવા દેવું. અને ત્રણ વાદ કસ્તુરીને શુદ્ધાબજળમાં પુટીને એ દુધ તથા ખાંડની ૦૫૫ તારની તૈયાર થયેલી ચાસણીમાં ઉમેરવી. પછી બગેરે સારી ભવના ચોખા લેઈને તેમાં ૦૫૫ લેલો તજ,

લવિંગ અને ા તોલો ઇલાયચી એ પ્રમાણે મસાલો મેળવી એક ચેર ધીમાં મુતળીને પછી તે દુધમાં નાંખી ઉકાળતાં બફાવા આવે એટલે ધીમા તાપે રાખી સીજવા દેવા. અને બરોબર સીજે એટલે યાજીમાં કાઢી લેઈ તેમાં ા ચેર બદામ અને ા ચેર પીસ્તાંની કાતરી તથા ા ચેર દ્રાક્ષ ને ા ચેર ધીમાં તળીને લખરાવી પછી ઉપયોગમાં લેવો.

કેરીઓના રસ સાથેનો ભાત બનાવવાની રીત- ચાર ચેર દુધને ઉકાળતાં 'બચેર બાકી રહે એટલે નીચે ઉતારી એક બાનુએ રાખવું. પછી ચાર ચેર કેરીઓના ગાળેલા રસમાં વીસ તોલા મલાઈ નાંખીને એક રસ કરી કપડેથી ગાળી તેમાં પેલું ઉકાળેલું દુધ નાંખી એક રસ કરવું. બાદ તેમાં દોઢ ચેર ખાંડ નાંખી એકત્ર કરી ચાસણી બનાવી તેમાં ચાર તોલા ગુલાબજળમાં ઘુટેલું બે માસા કેસર તથા બે ચુંજ કસ્તુરી મેળવવી. પછી બચેર ચોખા લેઈ ત્રણ વખત પાણીથી ધોઈ સાફ કરી બે કલાક બીંજવી રાખીને એક તપેલામાં આધણ મૂકી ઓરી દેવા. અને તે અડધા ચડવા આવે એટલે જરાક પાણી રહે તેવી રીતે ઓસાવી નાંખી પછી દસ તોલા ધીમાં ા તોલા ધીમાં ા તોલો લવિંગ અને ા તોલો ઇલાયચીનો વધાર મૂકી વધારવા, તેમજ ચાર માસા તજ અને ા તોલો ઇલાયચીનું ચુર્ણ તેમાં મસાલા તરીકે ઉમેરવું. અને અંગારા ઉપર રાખીને ભાતને સીજવા દેવો. પછી દસ તોલા બદામ તથા તેટલીજ પીસ્તાંની મીજની કાતરી તથા દસ તોલા દ્રાક્ષને પાણીથી ધોઈ સાફ કરી દસ તોલા ધીમાં તળીને એક બાનુએ રાખવી. પછી એક યાજમાં

પેલા ભાતમાંથી થોડોએક કાઢી તેનો ઘર કરી તેના ઉપર જે ચાસણી તેયાર કરી રાખેલી હોય તેમાંથી થોડી નાખી ઉપર થોડું બદામ પીસ્તાંનું ચુર્ચું બજરાવવું; અને પાછો તેના ઉપર ભાતનો યર કરી તે ઉપર ચાસણી રેડી બદામ, પીસ્તાં બજરાવવાં. એ મુજબ અનુક્રમે કરતાં છેવટ ઉપર ચાસણીનો યર આવે તેના ઉપર બદામ, પીસ્તાં બજરાવી વીંચેક રૂપાના વરખ લગાડીને પછી તે ભાત ખાવાનું ઉપયોગમાં લેવે.

મીઠો કેસરી ભાત બનાવવાની રીત-બચેર સારી ભાતના ચોખા લઈ તેમને સારી પેઠે પોષ્ટને બે કલાક ભીં-ભવી રાખવા. પછી એક તપેલામાં પાણી નાંખી ચુલા ઉપર મૂકતાં બરાબર આપણુ આવે એટલે તેમાં એક ચેર ધી નાંખી ચોખા ઓરી દેવા. અને તે બરાબર બકાય એટલે નીચે દતારી અંગારા ઉપર મૂકી સીંચવા દેવા. બરાબર સીંચે એટલે એક કથરોટમાં કાઢી પહોળા કરી પછી બે તોલા કેસરને પાણી સાથે ઘુંટીને તે ભાત ઉપર છાંટી હલાવીને એકત્ર કરી નાંખવા. બાદ તેમાં ત્રણ ચેર ખાંડ, ૦૧ ચેર બદા-મની મીઠની કાવરી, ૦૧ ચેર પીસ્તાંની કાવરી, ૦૧ ચેર દ્રાક્ષ એ મુજબ નાંખવું પછી એક કલાઈવાળું તપેકું ચુલા ઉપર મૂકીને તેની અંદર એક ચેર ધી નાંખી ગરમ કરી તેમાં બે કલકા તજ, ત્રીસ લવિંગનો વધાર મૂકી પેલા કથરોટમાંના ચોખા તેમાં વધારી દેવા અને તવેતા વટે હલાવતા રહેવું. ખાંડનું પાણી થઈ અંદર ખદખદવા લાગે અને થોડુંએક બળી જાય એટલે નીચે દતારી તેમાં બીજું ૦૧ ચેર ધી નાંખી અંગારા ઉપર મૂકી ઢાંકણું ઢાંકી ઢાંક-

છામાં પણ થોડાંએક અંગારા નાંખી ભાતને સીજવા દેવો. બરાબર સીજી જાય એટલે ચાર તોલા સાકરની ઝીણી કાકરીઓ, તથા ચાર તોલા ઇલાયચી દાણાનો મૂકો તેમાં નાંખીને પછી ઉપયોગમાં લેવો.

જે ઠેસર ઓછું રોય તો ભાત ચોરતી વખતે ચોખાના આપણમાં ૦૧ તોલા જેટલી હળદર નાંખવી. તેમજ ઠેસરનું પાણી નાંખતા પહેલાં એકાદ હાંભુનો રસ ભાતમાં નીચોવવો, જેથી જલદી ઠેસરનો રંગ બેસી જશે.

બીજી રીત—બરોર ચોખા લઈ ઘોળને ઠેસા પાડવા, પરંતુ સાફ સુકાઈ જવા દેવા નહિ. પછી જે તોલા ઠેસર લેઈને તેને બારિક વાટીને ૦૧ ચેર ધીમાં કાલવીને એક કથરોટમાં પેલા ચોખા નાંખીને તેમાં તે મિશ્રિત ઠેસર નાંખી ચોખીને એકત્ર કરવું. પછી ચોખાને એક વાડકાથી માપી જોતાં તે જેટલા થાય તેનાથી બમણું જરીને પાણી એક તપેલામાં નાખી ગરમ કરી ખુબ ખજખજવા લાગે એટલે ધીમી આંચ ઉપર મુકી પછી એક બીજા તપેલામાં એક ચેર ધી નાંખી તેની અંદર જે તોલા લવિંગ નાંખી હલાવતાં વધાર તૈયાર થાય એટલે તેમાં પેલા ચોખા નાંખી ગરમ કરેલું પાણી નાખવું, અને ધીમા તાપે ચવા દેતાં ચોખા બકાવા આવે એટલે તેમાં ત્રણ ચેર ખાંડ, ૦૧ ચેર દ્રાક્ષ, ૦૧ ચેર બદામ, તથા ૦૧ ચેર પીસ્તાંની મીઝેની કાતરી નાંખી તવેતા વડે હલાવી ઢાંકી રાખવું, અને ધીમી આગથી સીજવા દેતાં ખાંડના પાણીનો ભાગ બળી જવા આવે એટલે નીચે ઉતારી અંગારાં ઉપર મૂકી સીજવા દેતાં બરાબર સીજે એટલે તેમાં ચાર તોલા સાકરનો આખો

પાકે ભૂદા તથા ચાર તોલા ઈંદાપચીનું ચુર્ણ મેઝની ઉપયોગમાં લેવે.

અનન્નાસનો બાત બનાવવાની રીત—દાહોર અનન્નાસ લેઈ તેના બારિફ બારીફ કટકા કરી પછી તેની અંદર છરીની અળીથી ઠાંજાં પાડવા અને એક કલાઈ-વાગી તપેલીમાં પાણી નાંખી તેના ઉપર ચાંસની ઊભડી ઢાંકીને તેમાં ના ચેર જેટલા અનન્નાસના કટકા નાંખી સીજવા રેવાં. પછી ત્રણ ચેર સાકરની ચાસણી કરીને તેમાં એ બધાએલા કટકા નાંખી ને થોડીવાર પછી ચાસણીમાંથી બહાર કાઢી એક બાબુએ રાખી મૂકવા. પછી એક ચેર અનન્નાસના કટકાને હાથ વડે ખુબ ઘોળીને તેનો રસ કાઢવો, અને જે ચાસણી બચેલી હોય તેમાં નાંખી રેવે. પછી એક ચેર ઘોળાને સારી પેઠે પાછાં બે કલાક બી-બરા રેઈ પછી એક તપેલીમાં ના ચેર ધી નાંખી ચુલે મૂકી અંદર ના ચેર ટુંગળીનો છુટો નાંખી તપાવતાં તે હાથ ધાય એટલે જે માસા હરિંગ નાંખી દલાવતાં વધાર આવે એટલે તેમાં થોડું પાણી નાંખી ગરમ કરતાં આધળ આવે એટલે ઘોળા એની રેવા અને તેમાં તજ માસા બે, આડુ તોલા બે, મીઠું ૧૫૫ તોલા, ઈંદાપચી ના તોલા; ધાણા બે તોલા, હાંબુનો રસ ના ચેર એ મુજબ મસાલો નાંખવો. બાત બરાબર સીજવા આવે એટલે તેમાં પેલી અનન્નાસનો રસ એજવેલી ચાસણી નાંખી દલાવીને ધીમા તાપે બરાબર સીજવા રેવું. પછી તે બાતને થાળીમાં કાઢી તેમાં તેજ ઉપર ચાસણીવાળા અનન્નાસના કટકા નાંખવા અને ઉપયોગમાં લેવા.

આવીજ રીતે અધકચરાં પાકેલાં કેળાંનો ભાત બનાવી શકાય છે. જો કેળાંનો ભાત બનાવવો હોય તો દર એક શેર ભાતે દશ કેળાં લેઈ તેના બડા પીતા કરીને ચા-સણીમાં નાંખવા.

મસાલાનો ભાત બનાવવાની રીત—વાલ, વટાણા કે તુવેરના લીલવા બા શેર લેઈને તેમાં થોડું એક મીઠું નાંખીને બાફી નાંખવા. પછી જો તોલા ડુંગળી, એક તોલા લસણ, તથા એક તોલા આદુને વાટીને તે લીલવાને લગાડવું અને તેમાં દશ તોલા દહીં નાંખવું અને તેને ચુલે મૂકી સીજવા દેવું. પછી એક શેર ચોખાને સારી પેઠે પીઈ નાંખીને જો કલાક પલળવા દેઈ પછી એક બીજા તપેલામાં બા શેર ધી નાંખીને તેમાં એક ડુંગળી સમારી નાંખીને તપતાં તે ડુંગળી બહારથી રંગની લાલ થઈ જાય એટલે અંદરથી કાઢી લેવી. પછી જો તપેલામાં માત્ર એક અમ-ચાખાર ધી રાખીને બાફીનું ધી બીજા વાસણમાં કાઢી લેવું. અને એક માસો તજ, ૧૫ લવિંગ, દશ, બાર ઈલાયચીને તે તપેલામાં નાંખી તેમાં પાચેરેક પાણી અને મીઠું નાંખી ઉકાળતાં આધણ આવે એટલે તેમાં થોડું એક દુધ નાંખી તેમાં પલાળી મૂકેલા ચોખા ઓરી દેવા. ચોખા બફાવા આવે એટલે પાણી ઓસાવી નાંખી ને પછી ૧૫ લવિંગ, એક માસો તજ, દશ, બાર ઈલાયચીના ઢાણા અને ચાલીસ મરીઆંનો બૂંદો કરી એક વાસણ લેઈ તેમાં ચમચા બાર ધી ચોપડી તળેલી ડુંગળી પેકી અ-ડધી નાંખવી, તથા અડધું લીંણુ નીચોવવું અને તેમાં તૈયાર થયેલા લીલવા નાંખવા તથા તજ વિગેરેનો તૈયાર

સર મીઠું, તળી રાએલો મસાલો, ડુંગળી લસણ તથા વાટેલું આદુ ના તોલો નાંખીને ઉકાળતાં જ્યારે ખીચડી બકાર્થ જાય ત્યારે તેમાં ખીચું નવેટાંક ધી નાંખીને અંગારા ઉપર રાખી સીજવા દેવી.

ખીજી સુલભ રીત—એક ચેર ચોખા તથા અડધો-ચેર દાળને એકઠી કરી સારી પેઠે ધોઈને પછી એક વાસણમાં ચોડીવાર પલાળી રાખી પછી એક તપેલામાં ના ચેર ધી અને ના ચેર ડુંગળીનો વધાર મુઠ્ઠી વધાર તૈયાર થવા આવે એટલે તેમાં ચોડી એક તજ; લવિંગનો બૂકો નાંખી પછી પેઢી પલાળી રાએલી ખીચડી તેમાં નાંખી જોઈતું પાણી તથા મીઠું અને મરીઆના ફાંણા તથા પાંચ તોલા આદુની કાતરીઓ નાંખી હલાવી ઢાંકણું ઢાંકી બકાવા દેતાં તૈયાર થાય એટલે અંગારા ઉપર રાખી સીજવા દેવી. આ પ્રમાણે મગના બદલે તુવેર વિગેરે ખીજી કરી જાણ નાંખીને પણ ખીચડી કરવી હોયતો ધર્મ શકે છે.

તુવેરની દાળની ખીચડી બનાવવાની રીત—તુવેરની દાળ ના ચેર તથા ચોખા એક ચેર લેઈને એકઠાં કરી પછી જે, ત્રણ વખત પાણીથી ધોઈ નાંખી એક તપેલામાં આપણ મુઠ્ઠી તેમાં ચોરવાં અને ઉભરો આવી પાણી ચોધું યઈ ખીચડી કળકળવા લાગે એટલે તેમાં પાંચ તોલા ઘો, ના તોલો છક, જે તોલા મીઠું, પાંચ માસા મરીઆં અને ના તોલો હળદર નાંખી અંગારા ઉપર મુઠ્ઠી સીજવા દેવી.

ખીજી રીત—એક ચેર ચોખા લેઈ સારી પેઠે

પો પાદને એક કલાક દુધી પાણીમાં પલાળી ગળવા,
પછી દોઢ ઘેર તુવેરની દાળને એક તપેલામાં પાણી ફેલી
જાણી, જાણી જાણી ગળવી. અને એક ગોળું તપેલું
દોળને નેમાં જા રોગ થી નાંખી તે જગમ માથ એટલે નેમાં
જાણી, દુઝળી, તથા જાણ માળ તજને નાંખી ને જગ
લાલ માથ એટલે નેમાં જે જાણા લવિંગ નાંખી વધાર
જાણી તેમાં પાદ ગળેલા માળા નાંખી તપેલાવટે ખુબ
દલાવી પછી નેમાં ખપ એટલું જગમ પાણી, જા રોગ દુધ
અને જા તોલો મીઠું તેની જાણ નાંખી રેલું. દાંડલું
દાંડી પાણી ઉજાઈ ન જાય તેવી રીતે મધુર જાણી
પલાવતા માળા થયે જવા જાણે એટલે તેમાં પેલી જાણી
દાળ નાંખી રેવી. અને તે જાણ જાણે એટલે તેમાં પાંચ
તોલો થી અને જે જાણા પલાવવી નાંખી તાવેલાવટે
દલાવી જાણે રાખી પછી ઉપયોગમાં રેવી.

તુવેરની દાળ મેદેલીની ખીચડી—જાણી તુવે-
રના દાળાને મેદેલીને જાણી નાંખી તેમાંથી સાથજાર તોલો
દાળ કાઢીને સવાઘેર માળા એટ મળવીને સારી પેઠે પાદ
નાખવી. પછી એક તપેલામાં જાણી મૂકી તેમાં ખીચડી
જાણી ઉજા જાણી જાણ પટે એટલે તેમાં માથ એક
થીમાં લગીને જે જાણા દા, સવા તોલો મીઠું, અને
પાંચ તોલો થી નાંખી દાંડલું લાકી જાણે સીજવા રેઈ
નીચે ઉનાચવી.

ચણાની દાળની ખીચડી બનાવવાની રીત—
દોઢ પાદેર ચણાની દાળ તથા જા રોગ માળાને એકલા
કરી જે તજ જખત સ્વચ્છ પાણીથી પાદ નાંખીને પછી

એક તપેલામાં આધણુ મૂકીને તેની અંદર ધોયેલી ખીચડી નાંખી ઉકાળતાં અડધી બકાચ એટલે તેમાં બા શેર ધી નાંખવું. તેમજ એક રૂ. બાર આમલીનું પાણી, બે તોલા બાર અધકચરું છૂં, અને એક તોલો મીઠું તેમાં નાંખી દેવું અને સર્વે તાવેતા વડે હલાવી અંગારા ઉપર મૂકી સીજવા દેવું; અને બરાબર તૈયાર થાય એટલે ઉપ-યોગમાં લેવી.

મગની દાળની ખીચડી બનાવવાની રીત—
ચોખા એક શેર લેઇને સારી પેઠે ધોઇને બા કલાક સુધી પાણીમાં પલાળી રાખીને પછી એક પીતળની ચારણીમાં નાંખી પાણી નીતરવા દેવું. પછી એક ચુલા ઉપર તપેડું મૂકી તેમાં બા શેર ધી નાંખી એ તપેલામાં દોઢ તોલો ડુંગળી સમારીને નાંખવી, તેમજ ચાર માસા તજ નાંખી ચેકતાં લાલ થવા આવે એટલે તેમાં દોઢ પાચેર મગની દાળ નાંખી તાવેતાવડે હલાવતાં દાળ થાય એટલે તેમાં બે માસા લવિંગ નાંખી હલાવતાં એ દાળમાં ધોધ મુકેલા ચોખા નાંખવા. પછી તવેતાવડે હલાવી તેમાં ત્રણ શેરના અાથરે ગરમ કરેલું પાણી નાંખવું. તેમજ બા તોલો મીઠું અને બા શેર દુધ નાંખી ઢાંકણું ઢાંકી મધુરી આંચે થવા દેવું કે જેથી તે તપેલામાંનું પાણી ઉભરાઇને બહાર નિકળી જાય નહિ. ખીચડીને દાબી જોતાં તે બરાબર તૈયાર થયેલી જણાય એટલે તેમાં નવટાંક ધી અને બે માસા એલચીનો ભૂંડો નાંખી તવેતાવડે હલાવી દોઢા ઉપર કરી નીચે ઉતારી થોડીકવાર અંગારા ઉપર કરી નીચે ઉતારી થોડીક-વાર અંગારા ઉપર રાખી પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી.

બાજરીની ખીચડી બનાવવાની રીત—સારી બાજરી એક ચેર હેધને તેને ઘોઠીએક વાર પાણીથી પલાળીને દાબી સાખવી. પછી તેને ખાંદ્રિને જાટકી બધાં છાંડાં કાઢી નાંખી તેમાં મગ, તુવેર, વાલ કે મઠની દાળ અથો ચેર ભેળવી પછી એક તપેલામાં પાણી નાંખી ગરમ કરતાં બરાબર આપણુ આવે એટલે તેમાં પેલી ખીચડી જોડી દધને તેમાં ત્રણ તોલા મીઠું, તથા બ તોલા હળદર નાંખીને ધીમે તાપે બફાવા દેવી. અને જ્યાં મુખી બરાબર સીજે નહિ ત્યાં મુખી ઠંડીવડે વારંવાર હલાવતા રહેવી કે જોમી ચોંટી જાય નહિ. પછી અંગારા ઉપર મૂકી સારી પેઠે સીજવા રેઇ ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી.

મકાઇ, બાર વિગેરેની ખીચડી બનાવવાની રીત—મકાઇ કે બાર એક ચેર લેઇ તેને ભરપ્રિને ભરડકું તૈયાર કરી મુપલવડે જાટકીને તેમાંથી ઝીણો ભાગ જુલે કાઢી લેવા. પછી જે ઘોડું ભરડકું રહે તેમાં બા ચેર ધાયેલી દાળ ભેળવીને એક તપેલામાં ચર ચેરના આશરે પાણી મૂકી ગરમ કરતા બરાબર આપણુ આવે એટલે તેમાં તે ભરડકું નાખીને હલાવતા તે બફાવવા આવે એટલે તેમાં મકાઇસર મીઠું તથા એક બાબુએ કાઠી ગખેલુ જાંણું ભરડકું નાખા સારી પેઠે હલાવવાને અંગારા ઉપર સીજવા દેવું, અને પછી બરાબર સીજે એટલે તે ખીચડી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી.

વધારેલી ખીચડી બનાવવાની રીત—તુવેરની દાળ બા. ૩૦૦ લેઈ તેને ધોઈને પછી એક તપેલામાં આપણુ મૂકી બરાબર આપણુ આવે એટલે આરવી, અને પછી બીજી તપે-

મન પમંદ ખીચટી જનાવવાની રીત.—જાપી
ઘેર ધાખા તથા લેટલીજ રાજ લેઈને જોઈતી ધજરી પડી
તેને મારી પેઠે પાઈને જોઈ તપેલામાં ૭૫ ઘેર થી નાંખી
તેમાં ઇલાયચી, તજ અને લવિંગ નાંખી મુલે ચઢાવી
દલાવતાં વધારા જગજગ નેચાર થાય જોઈલે તેમાં પેટી
પાણેટી ખીચટી નાંખી તેને તળીને ખુજ લાલ રસી. પડી
જામે દુધ લાઈ તેને મારી પેઠે જામ કરીને પેટી ગળેટી
ખીચટીમાં નાંખી રેવું. અને પીમા તાપે મીજવા રેત દુધ
જળી જાઈ ઘાટું જોઈ જામી રહે જોઈલે તેમાં ખીલુ જાપી
ઘેર થી નાંખી જંગારે મૂડી સીજવા રેઈ ઉપયોગમાં લેવી.

મદમદ બાદશાહી ખીચટી:—મગની રાજ ૭૫
ઘેર તથા મારી ઉચી જાતના ધાખા ૭૫ ઘેર લેઈ તેને
સાદી પેઠે પાઈ ૭૫ કલાક જોઈતી રાખી પડી જોઈ તપે-
લીમાં જાપી ઘેર થી નાંખી તેમાં ઘાટું જોઈ કાઠાં મરી-
નાં, લવિંગ અને તજ નાંખી વધારા આવે જોઈલે તેમાં
ખીચટી નાંખી લાલ થાય જોઈ મુંતજવી. પડી તેમાં જા-
પી ઘેર પાણી નાંખી સીજવતાં પાણી જળી જાપ જોઈલે
૭૫ ઘેર પીમા ઘાટું જોઈ કેસર મેજવી તે ખીચટીની જા-
દર નાંખી રેવું. પડી જો તપેલા ઉપર લાકતું લાંબી તે લાક-
જાને પડના પડાજેલા લોટ વડે તપેલા જોટે જોવું સજજલ
ધાંટાટી રેવું કે વરાળ બહાર નિકળવા પામે નહિ. પડી
જો લાંકજા ઉપર વજનદાર પથરા મૂડી તપેલાને નીચે
ઉતારી જંગારા ઉપર સીજવા રેવું. અને જલજર સીજ-
વાની તે તપેલામાંથી વાસ આવે જોઈલે જંગારા ઉપરથી
નીચે ઉતારી લાંકતું ઉપાડી નાંખી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું.

એકઠી કરીને ચોરવી તેમજ ના ચેર ચારી ઉંચી જાતના ચોખા અને પેલી તુવેર અને ચણાંની ચાપી ચરેલી દાગ ચોરી તેમાં રાદ તોલો ખીકું, ના તેલો દુગ્ધર, ના તેલો ભરું, ના તેલો મરીઆં, ના તેલો ઇલાયચી, ના તેલો તજ અને ના તેલો હવિંગ એ પ્રમાણે મસાલો નાંખીને હાંકલું હાંપી મપુરી આંચધી પકાવતાં પાણી જગી બાથ ત્યારે તેમાં એક નાળીએરનું દુધ તથા જાટાં વિનેરે બધી દળેલી શાક ભાલ નાંખી કરાળીયા હાંધ વડે હલાવી હેઠગ ઉપર કરી અંગારે મૂકી ખીચડીને સીજવા દેવી અને તેવાર થાય એટલે ઉપયોગમાં લેવી.

ચાસણી વાળી ખીચડી જનાવવાની રીત—
 સવા ચેર ચોખા તથા તેટલીજ મગની ઘગને એકઠી કરી ખાટીધી જે ત્રણ વખત પાંચ થોડીએકવાર ભીંજવી સખવી પછી એક તપેલીમાં પાણી ગરમ મૂકતાં જણગરે આપણુ આવે એટલે તેમાં ખીચડી ચોરી રેડીને અધકચરી બફાવા આવે એટલે તેમાં સવા ચેર ખાંડની બેતારી ચાસણી કરી સખી દેાય તે નાંખી દેવી. તેમજ સવા ચેર દુધ પછ નાંખવું, અને મપુરી આંચધી પકાવતાં ખીચડી તેવાર થાય એટલે તેમાં ના ચેર ધી તથા હળેકું ખીકું જે તોલો, તજ ના તેલો, દાગાં મરીઆં ના તેલો, ઇલાયચી ના તેલો, કેસર ના તેલો, જલમ ના ચેર તથા ના ચેર દ્રાક્ષ નાંખી થોડીએક વાર અંગારે મૂકી જણગર સીજવા રેડ પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી.

કેસરીઆં ખીચડી જનાવવાની રીત—ચોખા ચારી ઉંચી જાતના એક ચેર તથા તેટલીજ તુવેરની દાગ

પ્રકરણ ૮ મું.

લુરીલુરી લાનના મુરજાના શરજનો, આદમ
કીમ, ઘાલ, કોફી બનાવવા વિષે.

આમળાનો મુરજો બનાવવાની રીત—આમાં
સાદાં જાંબળાં એક યેર લાચી મોષ વડે તેમાં એક પાટી
પાટી આદરે પાણીની સાથે તેને એક કલાઈ કરેલા
વાસણમાં નાંખી બાફવા કરી રીતે બહુષ એટલે નીચે
ઉતારી પાણી નીતારી નાંખી કેમાં કાંચાં, બાદ ચાક યેર
ખાંડની ત્રણઘડી ઘાસણી કરી તેની આંદર તે બાફેલા
આમળાં નાખી એ ત્રણ કલાકાં બાપે એટલે નીચે ઉતારવું,
અને બગાડું થાય એટલે તેની આંદર ઈલાયચી તેલે
ગળા, બરતિ તેલે ગળા, બપટ્ટા તેલે ગળા, અગર
ગળા તેલે. તથા તેલે. ગળા એ થીએ જીણી ખાંડીને
એકવચી, તથા કુલાબજા તેલે ત્રણ, અને કેવડનું પાણી
તેલ. ત્રણ લેઈ તેમાં ફેસ તેલે ગળા, તથા કરનું માસે
એક મુરીને એકવચી, પાટી એક બગણીમાં બની કપડામાં
મીઠું બધ કરી બનાવવાની કોલીમાં હાલત પાંદર દિવસ
તે બગણીને ફાલામાં બખવી, પાંદર દિવસ થયા બદ બહાન
કોલી બરણીનું મંદાં; ઉપાડી થેલીકવાનું મંદાં રેઈકીથી
કપડામાં મંદાં; બાપી એક દિવસ નહેવ. દેવ. બાદ
ખાવાનું ઉપયોગના હેતુ

આધારાનું રીત—એક યેર લાચી પાકેલાં જાંબળાં
એક તેને સાંપ વડે એક પાટી થેલીકવાનું રમા નાખવા
કે લંથી બરણું પાણી નિકળી બધ, બાદ ચાક યેર

તેમાં જેકે તોહો ઇલાયચીનું મુખું તથા જે કેમર નાંખવું
રોલ તો નેં તોહો ના નાંખી જાણીમાં બીજી મળવે.

કેરીઓનો મટાણી રીનનો મુરજો—શાચી કે
રીઓ પલામ લેઈ નેને જમ્મ પાણીમાં જાડી કલાક પટા-
વો રાખવી. પછી બાકે છૂટી નાંખી છરીથી ઝાલી છાલ
મટી નાંખવી, બાદ દાા મેરે દુધ તથા જમેર પાણીમાં
નાંખી મુઢે ઘડાવી ઈંચે કલાક બાકા રેરી બાદ નીચે
ઉતારી જેકે વાગની ગ્રેપલોમા નાખવી કે જેમી પાણીનો
જાગ નિતમી બપ, પછી મીનાઈ મ.કર ૧૧ મેર લેઈ તેની
ચાસણી ફરના જલો તાગની ચાસણી ઘાપ બેરલે તેમા
જે બાફેલી કેરીઓ નાખી ઉશગતા જે, ત્રણ તાગની ચાસણી
તેમાર ઘાવ બેરલે નીચે ઉતારી તે ઘાલીક ઇંડી પર બેર-
લે તેમાં બપજા ત્રણ તેલા, ફમી મસાહી ૩૫ તેલા, સા-
લમ મીઠો ચાર તેલા, કેસર ૧૫ તેલો, ફરુરી ૨૫ માસા,
જાંબર ૨૫ માસા, હલ્દી ૧૫ તેલો, અને મેરોચન
૨૫ માસા લેઈ જીણા ચાલી તેમાં મેજવરાં તેમજ બદા-
મનુ તેલ તેલા પંદરેકને અથરે ઉમેરવું. બાદ જેકે જ
જાણીમાં બીજી લાકતુ લાઈ તેન. ઉપર બેવડું ૪૫ડું બાપી
છાણ આડીથી મંદોદ અને લાકજાના સાથ ઉપર ઘડો
રેઈ પછા તે જાણી તમાઈ બપ તેરલો ઉઘ ખારો ખાઈ
નેમા નેં જાણી ૮૦૧ ચાલીય દિવસ થયા બાદ જ-
લ-કાલે અને જેકે દિવસ નહેવા રેઈ ઘડો તથા લાકતુ
વિંદે કલા નાખી માત્ર ૪૫ડામાં મંદોડ બાપવું. અને
પછી ઉપયોગના લેવો.

કાંઠાનાનો મુરજો—સાફ કંઠાજી લેઈ તેની ફાટા

કરી તેમાંનાં બીયાં તથા ગર કાઢી નાંખી ફાંચે ઉપરની છાલ છાલી નાંખી તેના આંગળના કકડા કરી પછી તે કકડા લાગી જાય નહિ તેવી રીતે તેમાં સોયાધી છિદ્રો કરી તે કકડાને સહેજસાજ બાફી પછી ધી સાથે તળવા, અને પછી તે કકડાઓનો જેટલો તોલ હોય તેટલોજ આ-કરની અઢીતારી વાસણી કરી તેમાં એ કકડા નાંખી એકાદ બે ઉભરા આવે એટલે ઉતારી તેમાં દરથેર કકડે ત્રણ લીંબુનો રસ તથા ૦૧ તોલો ઈલાયચીનો ભૂકો નાંખવો. એ મુજબ ક-હોળાને બાફ્યા સિવાય પણ મુરબ્બો કરવામાં આવે છે, તેમજ તેને છીણીને પણ મુરબ્બો થાય છે.

દુધીનો મુરબ્બો—આ મુરબ્બો પણ ઉપરની રીત મુજબજ બનાવવામાં આવે છે. ફરક માત્ર એટલોજ છે કે જેટલી દુધી હોય તેથી સ્વાઈ ખાંડની વાસણી બનાવવામાં આવે છે.

બદામનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત—ચારી ભતના બદામના ગોળા બથેર લેઈ તેને ગરમ પાણીમાં બીંજવી છાંડાં કાઢી નાંખવાં, પછી ચારથેર પાણી લેઈ તેમાં જરા પાપડખાર મેળવી બદામો નાંખી અગ્નિ ઉપર મૂકતાં જરા બફાવા આવે એટલે નીચે ઉતારી એમાંનું પાણી નીતારી કાઢી બીજ ગરમ પાણીથી સાફ ધોઈ નાંખી એક ચોખ્ખા કપડાના કકડાને એક પાટલા ઉપર બદામો નાંખી ટાંકણીથી પાસે પાસે છિદ્રો પાડવાં. પછી છ થેર ખાંડની અઢીતારી વાસણી કરી તેમાં એ બદામો નાંખી એકાદ બે ઉકાળા આવી ત્રણ તારની વાસણી તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી તેમાં થોડુંક કેસર તથા ઇલાયચી વાટીને નાંખવાં.

અંછરનો મુરબ્બો—તાલ' લીલાં અંછર ના
શેર લેઈ તેમાં છિદ્રો પાડી પછી તેટલીજ ખાંડની ચાસણી
કરી એમાં અંછર નાંખી ઉપરની રીત મુજબ તૈયાર
કરવો. એજ પ્રમાણે સૂકાં અંછરનો કરવો હોય તો પણ
માય છે.

અનન્નાસનો મુરબ્બો—આરાં અનન્નાસ લાવી તેની
સવાઈય બઘઈની યોજ કાતરીએ કાપી તેના ઉપરની છાલ
બરાબર છોલી નાંખી તથા આંખ કાપી કાઢી ઝીણી
છરી વડે કોતરીને વચમાંને લાંચે કાઢી છિદ્રો પાડી ઉપર
મુજબ મુરબ્બો તૈયાર કરવો. ખાંડ કાતરીએ કરતાં દોડી
લેવી અને મુરબ્બો કર્યા થવા આવે એટલે તેમાં મુલાબ
જળ એક તોલો તથા મરછ મુજબ ઇલાયચી અને
કેસર ઉમેરવાં.

કેરીઓના કકડાઓનો મુરબ્બો—કાચી કેરીએ
દશ શેર લાવી ધોઈ બરાબર સાફ કરી છોલી તેની ઉભી
ચીરીએ કરવી. પછી તે ચીરીઓને એક આખો દહાડો
કળી ચુનાના પાણીમાં પલાળી રાખી બીજે દહાડે પાણી-
માંથી બહાર કાઢી ઠોરી કરવી. બાદ દશ શેર ખાંડની
ચાસણી કરતાં તે અઢીવારની માપ ત્યારે તેમાં ચીરીઓ
નાંખી એવી રીતે હલાવવું કે તે ભાગી જાય નહિ. એમ કરતાં
ત્રણ તારી ચાસણી નૈયાઁ માપ એટલે નીચે ઉતારી ઠંડુ
થવા દેઈ તેમાં કચરો પડે નહિ એટલા માટે એક ઝીણું
કપડું લાંછી મૂકવું પછી બીજા દિવસે તેમાં કેસર ના
તોલો, તથા ઇલાયચી તોલો એક મેળવી હલાવીને બરણીમાં
બરી રાખવો.

તરવા દેવું. પછી અડધો મણ ખાંડ લેઈ તેની અડીવારી ચાસણી કરી તેમાં તે છીણ નાંખી હલાવતાં ત્રણ તારની ચાસણી થાય એટલે નીચે ઉતારી ઠંડુ પડવા દેવું. પછી તેમાં કેસર તોલો ૦૫ તથા હલાયચી તોલો એક ખાંડીને મેળવી બે, ત્રણ દિવસ રહેવા દેઈ બરણીમાં ભરી રાખવો. આ મુર-બ્બો પછુ બાર મટીના મુધી બગડતો નથી. બે કેરીની છીણને બાફવી ન હોય તો તે ડુબે એટલા પાણીમાં થોડો-એક ઠળીચુનો નાંખી તેમાં બે, ચાર કલાક પલાળી રાખી નીચેવીને પાણી નીવારી નાંખી ઉપયોગમાં લેવી.

મુસલમાની રીતનો કેરીઓનો મુરબ્બો—નાની મરવા કેરીઓ બચેર લઈ તેને છોલી સાફ કરી તે દરેકના બે બે કટકા કરી અંદરથી ગોટલોઓ કાઢી નાંખી તેને એવાવડે ભોજ પાડી પછી આઠ ચેર પાણીમાં ચાર પેસા-ભાર ઝીણી વાટેલી ફટકડી નાંખી એક સારી કલાઈવાળા તપેલામાં તે પાણી સાથે કેરીઓના કટકા નાંખી ચાર, પાંચ કલાક રહેવા દેઈ પછી ચાર, પાંચ વખત સાફ પાણીથી ધોઈ નાંખી કપડાથી લુછી દેરી કરવી અને સાદી ઉપર નાંખી હવામાં મૂકવી કે જેથી જરા સૂકાઈ જઈ બરાબર કેરી પડે. પછી ચાર ચેર ખાંડની એક વારી ચાસણી કરી તેમાં પેલા કેરીના કટકા નાંખી ધીમે તાપે બફાવવા દેવી. તે બરાબર બફાય અને ચાસણી પીએ એટલે એક લીંબુ અંદર નાંખી ચોળવું તથા કેવડાનું પાણી તોલા બે નાંખી ઠંડુ થયે બરણીમાં ભરી મહોડું કપડાથી બાંધી બે ચાર દિવસ રાખી મૂકવું.

કરમદાનો મુરબ્બો—અતિથાવ પાકી ગયેલાં નહિ

1875

પાંચ મીનીટ પછી જલાર દાઢી કપડા વટે ચાકુ છુછી નાંખવાં. બાદ અડીચેર ખાંડની ચામણી કરીને તેમાં તે બોર નાંખી દેવાં અને લવણ જારવાણ, ઈલાયતી. તથા બવંત્રિ બે તોણા ઝીણાં ખાંડીને તેમાં મેળવવાં, તેમજ શુક્રાબજજ બે તોણા લેઈ તેમાં બે માસા કેશર તથા અડધા માસા કસ્તુરી પુટીને તે પણ મુરંખામાં મેળવવું. પછી બરણીમાં ભરી મહોડું દાંડી ઘટો દેઈ કપડાથી બાંધી અનાજની દોઢીમાં તે બરણીને પંદર દહાડા મુધી ઘટી રાખી જલાર દાઢી એક દિવસ રહેવા દેઈ બીજા દિવસે મહોડું ખુટું કરી માત્ર કપડાવટેજ મહોડું બાંધી રાખી એ મુરંખો ખાવાના ઉપયોગમાં લેવો.

કેળાંનો મુરંખો—દાચાં કેળાં બચેરેક લાવી ઊઠી ઉભાં ચીરીને તેના બે ભાગ કરવા, પછી એક કઠાઈવાળા વાસણમાં પાણી નાંખી તેમાં પાચનો માળો ઘાલી તેના ઉપર કેળાં મૂકી દાંકણું દાંકી તે તપેણું ચુકા ઉપર મૂકી તળે તાપ કરવો અને કેળાં બકાપ એટલે તે દાઢી લેઈ ચાર ચેર સાકરની ચામણી કરીને તેમાં બે લીંબુનો રસ તથા બે તોણા શુક્રાબજજ નાંખીને પછી કેળાના કડકા નાંખવા અને પીમા તાપે સીજવા દેવું. બરાબર ત્રણ તારની ચામણી થાય એટલે નીચે ઉતારી ઠંડી પટે દાચની બરણીમાં ભરી મહોડું બધ કરી પાંચ, સાત દિવસ રહેવા દેઈ પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી.

કુંવરનો મુરંખો બનાવવાની રીત—કુંવરનું પાહું લાવી તેને ઊઠી તેમાંથી બચેર ગર દાઢી લેવો, પછી તેને એક કઠાઈવાળા તપેલામાં નાંખી તે તપેલાને સવારથી જતા

તારી લેઈ તેમાં કારેલાં નાંખી એક શત રહેવા
ને બીજા દિવસે તે ચાસણીમાંથી કારેલાં કાઢી
હણી દે'છી દેવી. પછી દય શ. બાર ખાંડ લેઈ તે ક.
કામાં ભરી તેમાં વાંસની સળીઓ ખોસી તેને મુવશ્ની
વીંટી લેવાં. બાદ ચારેયેર સાદરની અડી તારી ચાસણી
માં તે કારેલાંને નાંખી પીએ તારે સીજવતાં ત્રણ
ચાસણી તૈયાર થાય એટલે ઉતારી ડંડુ થયે એક બર-
તારી તેનું મદોડું બાંધી રાખવું. એ આ મુરખાને
ચાલિત બનાવવો હોય તો તેમાં દય તોલા બદામના
થા તેટલાંજ પોસ્તાં ઉમેરવાં. કારેલાં જે પસંદ
બારિક પસંદ કરવાં.

૬ અથવા ગુલાબનો મુરખો:—ઉંચી જાતનાં
ફુલો છાવી તેની પાંખડીઓ ચુંટી લેવી, પછા
મમણી સાકર લેઈ એક બરણીમાં સાકર અને ફુલના
તારી ઘર કરવા અને તેનું મદોડું બાંધી રાખી
દેવસ તડકે સખી મુકવું જેથી તૈયાર થયે.

સિવાય વીંદી, બમણ, હરટે, ગાલર વિગેરે બીજા
પણ મુરખા બને છે, પરંતુ તે બનાવવાની
ર લખેલી રીતોનેજ મળતી છે, માટે બુદ્ધિવાન
ધ્યાન પહોંચાડી જે જે ચીજનો મુરખો બનાવવો
મે બનાવવો.

વીંદી જાતનાં રરખનો બનાવવા વિષે.
વડીનું રરખન—સારી પાકેલી સ્વચ્છ ગામલી
લેઈ તેને એક કાચ કે પત્થરના વાસણમાં ચાર ચેર
મેટ ચાર પડોર સીજવી સખી પછી હાથવટે મુખ

એટલે ઉઘારી હેઈ તેમાં કારેલાં નાંખી એક રાત રહેવા
 રેવાં અને બીજા દિવસે તે ચામણીમાંથી કારેલાં કારી
 હેઈ ચામણી ફેંટી દેવી. પણ દસ રૂ. બાર ખાંડ હેઈતે ૬-
 રૂ. કારેલામાં બરી તેમાં વાંચની સડીઓ. એથી તેને મુગની
 દોરીથી વીંટી દેવાં. બાદ ચામણીમાંથી કારી વારી ચામણી
 કારીને તેમાં તે કારેલાને નાંખી ધીમે વાપે સીજવડાં ત્રણ
 વારની ચામણી તૈયાર થાય એટલે ઉઘારી ઠંડુ થયે એક બર-
 ણીમાં બરી તેનું મહોદું બાંધી રાખવું. એ આ મુરખાને
 જરૂરે સ્વાદિષ્ટ બનાવવો હોય તો તેમાં દસ તેલ બદામના
 એવા તથા તેટલાંજ ખીસ્તું ઉમેરવાં. કારેલાં જે પચાંદ
 કરવાં તે બાકિ પચાંદ કરવાં.

ગુણકંદ અથવા ગુણાખનો મુરખોઃ—ઉંચી જાતનાં
 ગુણખનાં ફુલો દાઢી તેની પાંખડીઓ મુંટી દેવી, પણ
 ફુલથી બમણી સાકર હેઈ એક બરણીમાં સાકર અને ફુલના
 ઉપરાઉપરી સર કરવા અને તેનું મહોદું બાંધી રાખી
 આઠેક દિવસ વડેકે રાખી મુકવું એથી તૈયાર થયે.

આ સિવાય વીંદી, બમણા, હાંટે, માવર વિગેરે બીજી
 સીએના પણ મુરખા બને છે, પરંતુ તે બનાવવાની
 રીત ઉપર હજેલી રીતોનેજ મળતી છે, માટે ગુદિવાન
 મનુષ્યે ધ્યાન પહોંચાડી જે જે સીએનો મુરખો બનાવવો
 હોય તેનો બનાવવો.

ભુટી ભુટી જાતનાં સરખનો બનાવવા વિશે.

આમલીનું સરખન—કારી પાકેલી સ્વચ્છ આમલી
 બગેરે હેઈ તેને એક કાચ કે પત્થરના વાસણમાં ચામણી
 પાણી એટલે ચાર પંદર બીજથી રાખી પણ હાથરટે મુજ

નુરે ચઢાવી એકતારી આસણી કરી ઠંડી થયે બરણીમાં ભરવી.

હરડેનું સરખત—હરડેદળ એક ચેર લેઇ ખોખર કરી ચાર ચેર પાણી સાથે ઊકાવતાં બચેર પાણી બાકી રહે ત્યારે ગાળી લેઈ તેમાં ચાર ચેર ખાંડ નાંખી આસણી તૈયાર કરવી. આ શરખત રચક છે.

કેરીઓનું સરખત—ઝીણી સાંચરેલી કાચી કેરીઓને ભરસાડમાં ફાળી રાખતાં તે બરાબર બકાય એટલે બહાર કાઢી પાણીવટ તેની ચોંટેલી રાખ ધોઈ નાંખી ફાતરાં ઉખાડી નાંખી પછી તે કેરીઓને ચોખ્ખા પાણીમાં મસળી ઝીણા કપડાથી રસને ગળી લેવો અને ગોટલા નાંખી દેવા. બાદ દર એક ચેર કેરીના રસ માટે ૦૧ ચેર સાકરને પાણીમાં ઉમેરી આસણી બનાવવી.

ઉચ્છેદ્રીત પ્રમાણેનાં ગુલાબ, લીંબુ, નારંગી વિગેરેનાં શરખતો—ચારી ખાંડ એક ચેર લેઈને તેમાં દોઢચેર પાણી નાંખી એકતારી આસણી કરવી કે જેથી તે કરી જાય નહિ. એ આસણીમાં ઉબવળી થોડા દિવસોમાં બગડી જાય નહિ, એટલા માટે તેમાં બેરિક એસિડ નામની ઉચ્છેદ્રી દવા આશરે ૦૧ તોલો આસણી થતી વખતે નાંખવી. બરાબર એકતારી આસણી તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી તે ઠંડી પડે એટલે પછી જે જાતનું શરખત કરવું હોય તે જાતનો એસેન્સ તેમાં પાંદર, વીંચ ટીપા નાંખવો. જેમકે ગુલાબનો શરખત કરવો હોય તો ગુલાબનો એસેન્સ (Rose essence) નાંખવો. લીંબુનો શરખત કરવો હોય તો લીંબુનો એસેન્સ (Lemon essence) અને નારંગીનો કરવો હોય તો તેનો એસેન્સ (Orange essence) નાંખવો.

આઈસ્ટ્રીમ હીમનુ—ખાંડ એક ચેર તથા હીમ ચેર તથા લીંબુનો રસ નંબ ૭ નો એ ત્રણ ચીજો કરી આઈસ્ટ્રીમ કરવાના સંચામાં નાંખી ઉપર બનાવે બનાવવું.

હાફી—ચાર ચમચી હળેલી ઠાફીને કઢાઈવાળી તમાં રોડ પાયેર પાણી સાથે દસ મીનીટ ઉકાળવી, તેને ચાવટે દલાખ્યા કરવું જેથી ઉભરાયે નડી. પછી ઢેકળ કરી ઠાફી નીચે બેસી બધા ત્યાં મુઘી ઢાંકી રાખવી. બાદ ગાંધી લેઈ ગળીને મરંજ મુજબ ખાંડ અને દુધ ઉમેરીને વી. અન્ડેર દુધને પાયેર પાણી સાથે ચુલા ઉપર ઉકાળી કર ઠાફી મોટા ચમચા જેટલી નાખી થોડીવાર ઉકાળી રા દરે એટલે ગળીને મરંજ મુજબ ખાંડ નાખી પીવી ફી ઉકાળવી વખતે સાત ફાળા હંભાયચીના અને એક ફેદો તજનો વાડીને નાખવો. પછી એક નાની ચમચી જે. લો ચાક ઠાફી બરાબર ઉકળે ત્યારે નીચે ઉતારવી વખતે નાંખવો તે પણ ઠાફી સારી થાય છે.

ચાક—ચોણ પાણીને મુજ ઉકાળા આવે એટલે એક પ્યાલા પાણી માટે મુઘી ચાક ચમચી એકને હીસાને ચાક ઠાનીના પાણીમા નાખવો. દસ-બાર મીનીટ પછી પ્યાલામાં મરંજીથી ગળીને કદ. હંવા, પછી મરંજ મુજબ ખાંડ તથા દુધ નાંખવું. જે મરંજ હંવા તે અંદર કરા ફુદીને તથા હીલી ચાક નાખવી, પીપ-મીટના પાદડા તથા મુઘી નારંગીની છાલ પણ ન ખાય છે. વધ કે સ્વાદીષ્ટ ચાક બનાવવી હોય તો દુધને બદલે મઝાઈ પણ ન ખાય છે અથવા મુજ મરંજ કરેલા દુધમા ઉકાળવી વખતે ચાકા નાખી ગાળી અંદર ખાંડ નાંખીને ચાકા પીવી ચાકામા હંભાયચી, તજ,

આઈશ્વીમ કીમનું—ખાંડ એક દોર તથા કીમ
૨૨ દોર તથા હીજુનો ૨૨ નંબર ૭ ને એ વસુ ચીજ
એકી દરી આઈશ્વીમ કરવાના અંશમાં નાંખી ઉપર બ-
દલ પ્રસારે બનાવવું.

કાફી—ચાર ચમચી દોઢી કાફીને કટકવાની લ-
પેટીમાં દેડ પાંચેર પાણી સાથે દર બીનીટ ઉકાઢવી, તેને
ચમચે દહાડ્યા કરવું જેથી દબાડે નથી પણી દેશન
દેશી કાફી નીચે બેસી જાય ત્યાં મુખી લાંબી રાખવી બાર
દેશી દેડ કરીને મરણ મુજબ ખાંડ અને દુધ ઉમેરીને
પેંડે કરીને દુધને પાંચેર પાણી સાથે મુઠા ઉપર ઉકાળી
જાર કાફી એકા ચમચા નેટલી નાંખી યેડીચર ઉકાળી
જાય દો એટલે કરીને મરણ મુજબ ખાંડ નાંખી પીવી
કાફી ઉકાળવી વખતે આઠ દણા કટકવાનીના અને એક
શરો તળનો વાળીને નાખવો. ૪૪. એક નાની ચમચી ને-
લો ચદ કાફી બરાબર હાથે ત્યારે નીચે ઉતારવી વખતે
નાંખવે તે ૫૭ કાફી આરી યાય છે.

ચાહ—ધાત્ર પાણીને મુખ ઉકાળા જાયે એટલે એક
પાણ પાણી ખાંડે મુખી ચાહ ચમચી બાંને ટીલાને ચા-
હાનીના પાણીમાં નાંખવે. ૬૭-જર બીનિટ પણી પાણમાં
ચાણીથી કરીને કટકવે, પણી મરણ મુજબ ખાંડ તથા
દુધ નાંખવું. એ મરણ દેવ તે. ૭૪૨ જર. કુદીનો તથા
દીઠી ચાહ નાખવી પીપમીલના પાણ તથા મુખી નર-
ગીની છાંય ૫૭ નાખાય છે વધારે સ્વદેશ ચાહ બનાવવી
દેવ તે દુધને જાહે મરણ ૫૭ નાખાય છે ૭૪૨ મુખ
જરમ કરેલ. દુધમાં ઉકાળી વખતે ચાહ નાંખી રાત્રી
જાર ખાંડ નાંખીને ચાહ પેંડે ચાહ માં કટકવે, ૮૭,

પ્રકરણ ૧૯ મું.

જુદી જુદી જાતના પાકો, સુરોગો કરવાની કૃતિઓ.
આદાનો પાક.

આદુ સારૂ શેર ૨૫ લાવી તેને છીછીનાંખી ઘોઘાક ધીમાં લાલ રંગનુ થાય ત્યાં મુધી શેકવું. પછી જદામ શેર ૦૮ ચારોળી શેર ૦૮ ઈલાયચી તેલો ૦૮૫ પીસ્તાં શેર ૦૮ ખમ્બખમ્બ નવટાંક જાયફળ તેલો ૦૮૫ એ પ્રમાણે મુકામેવાને ખાંડીને ધીમાં શેકવો. પછી ઘઉંનું દુધ શેર ૧ લેઈ તેને ધીમાં તળવું. ગુંદર એક શેર લેઈ આખેજ તળી ચાટકાથી વાટી લેવો. આ જધુ તળવા માટે ધી શેર ૨૫ લેવું. તેમાંનું વધેલુ ધી તપેલીમાં નાંખી તેમાં ગોળ શેર ૧ ને ભુકો કરી ખાંડ શેર ૧૫૫ એટ મેળવવો અને તેની પાછી ચાટુણી કરી ઉતારી તેમાં બીજો સામાન મેળવી ધીમે તાપે મુદ્રી તપેલાના તળીએ જરા પજુ લાગે નહી તેમ સંભાળ રાખવી એટલે તવેતાથી દૂલાબ્યા કરવું. જ્યારે મુંક અને ચીકટ નાવેતાને લાગે તૈયાર થએલો જાણવો. પછી નીચે ઉતારી તળી કાઢેલો મુકો મેવો તથા ઈલાયચી જાયફળ વાટેલા મેળવવા. પછી થાળી ધીવાળી કરી તેમાં દારીને ચોસલા પાટવા જા મુદનો પાક ઘણેજ સારો થાય ઉ મુલાવટમા જેનાથી એકલી મુક ન ખવાય ત્યારે આ પાક ઘણેજ સારો લાગે છે અને હાયકો પજુ જટુ કરે છે.

ગુંદર પાક નં. ૫૬૭નો.

જદામના જાળા એક શેર જાખા તળીને ખાટવા ગુંદર જાવળનાં સહેદ એક રૂંદ તળીને ચાટકાથી થાળીમા વાટી કાઢવો. પછી દુધ શેર ૧૦ તપેલીમા નાખીને એ

ધી છુટું પડવા આવે એટલે ઉતારવું. પછી ખાંડ ચેર ૧૦ ની કાણ ચાસણી બનાવી તેને ઠંડી પાડી તેમાં બધા સમાન મેળવી જંગારે મુઠ્ઠી દેરબ્યા કરવું. તેમાં ધી ઉપરાંત બીજું ધી ચેર ૭ નાંખવું. બ્યારે ધી છુટું પડવા આવે એટલે મેવો અને ઈલાયચી, બવફળ મેળવી એક યાળીમાં પાથરી ચાંચમાં પાડી લેવાં.

ગુંદર પાક ત્રીજા નંબરનો.

ગુંદરને સાફ કરી અઢી ચેર ધી કકણવી તેમાં એક ચેર નાંખી હલાબ્યા કરવો અને બધા ગુંદર તળાઈ લાલ થઈ જાય એટલે તેને ઝારાવણી બહાર કાઢી યાળીમાં વાટકાથી ગોણી વાટવે. પછી આદુ ચેર ૧ ને ખાંડીને રસ કાઢાવવો, તે રસથી ગુંદરના ભૂકાને ઠરમોવવો. પછી ઈલાયચી, બવફળને ખાંડી નાંખી મેળવી દેવાં અઢીસેર ખાંડની સારી ચાસણી બનાવી તેને વીચે ઉતારીને મેળવી દેવે. પછી એકરસ યાય એટલે એક પેચવાળી બરણીમાં ભરી મેઠાં બધા કરી રાખી મુકવે. તે ખાવાના ઉપયોગમાં લેવાથી થલો ફાયદો આપે છે. જો ચોખ્ખાની મોસમ હોય તો ચાલીશ દીવસ મુખી ચતદીવસ મુઠ્ઠાના મેં આગળ બરણીને રાખી મુકવી અને સીંવાયની રૂતુમાં ચાલીસ દીવસ વઠકે રાખી મુકી પછી ગુંદરપાક ખાવાના ઉપયોગમાં લેવાથી તેનો શુભ થલો વધે છે.

ભરૂચી ગુંદરપાક નંબર ચહેલાનો.

દ્રાક્ષ ચેર ૧૦ ને ધોઈ સાફ કરી કોરી પાડી એ તથા બદામની કાતરી ચેર ૧૦ ધી ચેર ૧૧, માં જુદાં જુદાં તળી

જાવંત્રી તોલો ૦ા, મરીયાં તોલો ૦ા, અકકલ કરો તોલો ૦ા, આસંધ તોલો ૦ા, બરાસ ચાર વાલ સોધેલો વછનાગ ૨ વાલ, એ સર્વે ભુદે ભુદાં બારિક ખાંડી વસગાળ કરી રાખવાં.

પ્રથમ લસણને 'પકાવેલુ હોય (માવા જેવું) તેને બશેર સાકરની પાંચ તારી આસણી બનાવેલીમાં નાંખી મેળવીને ઉતારયા પછી ઉપરની તમામ ચીજે તેમાં ઠંડુ પાડતાં સુધીમાં મેળવી દેવી. બાદ કચરાટમાં ઠારીને તેનાં પાતળાં અને નાનાં ચકતાં પાડવાં. તેમાંથી શિયાળાની મોસમમાં બળનો વિચાર કરી ચોખ્ખ પ્રમાણમાં ખાવું જેથી વાયુ, મુળ, અભણું, મંદામી, કફ આદી સર્વે રોગ તત્કાળ નાશ પામે છે.

મેથી પાક.

પાશેર મેથીને એક દીવસ દુધમાં પલાળી બીજે દીવસ ઠોરી પાડી સુકવી તેનો લોટ દળવો. પછી વીણેલા એક શેર ઘઉંનો કકરો લોટ દળી તેને એક શેર ધીમાં લાલ રોકવો. પછી તેમાં મેથીના લોટ નાંખી થોડીવાર રોકાવા દેઈ નીચે ઉતારી અડધા શેર ગોળને અડધા શેર ધીમાં પાચો કરી તેમાં પેલો રોકેલો લોટ નાંખી બદામ નવટાંક, પીપળી મુળ અધોળ, ઈલાયચી એક તોલો, ધોળી મુસળી એક તોલો, સુંક અધોળ એ બધું ખાંડેલું ચુરણ નાંખી તંવેતા વડે હલાવી મેળવવું. પછી અડધો શેર ખાંડ નાંખી મેળવીને લાડુ વાળવા અગર પતરામાં ઠારી ચકતાં પાડવાં.

અડદીયો પાક.

બદામ અડધોશેર, ખમણેલું ખોપડું એક ઠાણી કમળકાકડીનો ગર શેર ૦ા, ચારોળી નવટાંક, સફેદ મરી

રીતે ઠારવું, ઠંડુ થએ ઠાપી કઢા કરવા. ધી બધું મળી ચારચેર વાપરવું.

સોભાચ્ય સુંઠીપાક—સુંઠનું ચુર્ણ ૬૪ તોલા લેઈ તેને ૧૦૨૪ તોલા દુધમાં નાંખી માવો થતા મુધી ઉકાળવું. પંછી ૪૦૦ તોલા સાકરની ચાસણી કરી તેમાં એ માવો, તજ, તમાલપત્ર ઇલાયચી, નાગકેસર, મેથ, વાંસકપુર, મરીયાં ધાણા, જીરું, રયામજીરું, વરીઆળી, અકકલમરો, સુંઠ, લવિંગ, સતાવરી, કાળીમુસળી, લીંડીપીપર; કોચબીજ, ચીત્રો, ચાવક, પીપરામૂળ, નાયફળ, નવત્રી, સીંધોડાં, વરધારો, નહોતર, કમળકાકડી, હરડે, બહેડાં, આમળાં કાંસઠી, ગંજેઠી, ઝપટો, વાળો; આસંધ, ચંદન, અગર, સવા; સામતુળસીનાં જીજ, દ્રાક્ષ, એળરો અજમોદ, બદામ, ટોપરું, લીમસેની કપુર, અબ્રકભરમ, લોહભરમ, જંગભરમ, ત્રાંબાનીભરમ, શુદ્ધસીલાજીત, સોનામુખીની ભરમ એ દરેક ચીજ ચાર ચાર તોલા નાંખી પાકને ઠારવો અને સવાર સાંજ એકથી બે તોલા મુધી ખાવો. એના સેવનથી સ્ત્રીઓનો મુવારોગ, પ્રદર, સોમરોગ ધાવણુ બોધું આવવું, ખાંસી, દમ, સંઘણી, અગ્નિમંદ, કમળો, વિગેરે દૂર થાય છે.

હરડેપાક—લોંચરીંગણી, મુળ, ફળ, ફુલ, પાંદડાં-શુદ્ધાં ચારસો તોલા લાવી છુંદી તેને ૨૦૪૮ તોલા પાણીમાં નાંખી તથા સારી ઉંચી જાતની હરડે નંગ ૧૦૦ આખીને આખી તે પાણીમાં નાંખી ઉકાળતાં જ્યારે એથા ભાગતુ પાણી બાકી રહે ત્યારે ઉતારી પાણીને ગાળી લેવું. અને

જુદી જુદી ચીજોથી થયેલાં અણભૂં ઉપર સર્વ સાધારણ રીતે લાગુ પડે તેવાં ચુણો લખી પછી જે તે ચીજના અણભૂંને ટાળવાને દરેક ચીજ માટે ખાસ પૃથક્ પૃથક્ ઉપાય બતાવવામાં આવે છે જે દરેક મનુષ્યને અલગત અત્યંત ઉપયોગી થઈ પડશે.

ખુદ્દહગિન મુખ ચુણુ—ટંકણખાર, જવખાર, ચિત્રાનાં મૂળ, કાળીપાઠનાં મૂળ, કણ્ઠની અંતરછાલ, વરાગડુ મીઠું, સીંધાલુણ, સંચળ, બીડલુણ, સાંભરલુણ, નાની ઈલાયચી, તમાલપત્ર, ભારંગમૂળ, વાવડીંગ, શેકેલી હિંગ, ઉપલેટ વડકચુરો, દારૂહળદર, નસોતરનાં મૂળ, મોચ, થોડા-વજ, ઈંદ્રજવ, આમળાં, જીરું, અમલવેતસ, ધમાસો, કાળી-જીરી, ચાહજીરું, આમલી, દાડમનાં બીજ, સુંક, મરીઆં, લીંડીપીંપર, લીલામાં, અજમો, અજમોદ, દેવદાર, વીર-ણવાળો, અતિ વિપની કળી, પીંપળામૂળ, છીણી (બેણાં-નીજડ) અરમાળાનો ગોળ, તલના ઘાંટાનો ખાર, કાંક-ચનો ખાર, સરગવાનો ખાર, તાલમખાનાનો ખાર, ખાખ-રાનો ખાર, આકડાનો ખાર, ઈંદ્રવારણીનો ખાર, ગોમૂત્રના પુટ દીપેલો લોહકાટ, એ સર્વે સરખા વજને લેઈ સુધું કરી ત્રણ દિવસ બીજેરાના રસમાં, ત્રણ દિવસ આદાના રસમાં અને ત્રણ દિવસ કાંજ કે સરકામાં ભીંજવી રાખવું. પછી એક તોલા જેટલું લેઈ છાશ, ગરમજળ અથવા ગોમૂત્ર સાથે પીવાથી બેઘડીની અંદર અણભૂં, ગોળો, બરોલ, સંઝડણી, ચુંક, શુળ, આક્રોશ, બંધકોશ વિગેરે દરદોને દુર કરે છે.

માંસ અને ફલસના અંશમાં ફેરીએની ગોટલી,
એળ અને મૂળા ખાવા.

લેંસનું દુધ અને ખીચરી ખાવાથી થયેલા અંશમાં
ચીપાટુલુ ખાવું.

દોઢ પલ્લુ બતની દાળ ખાવાથી થયેલા અંશમાં
લોંડીપોપર, અજમે ખાવો અને પાણી પીવું.

સરસવ કે ચીલની ભાજના અંશમાં કાથો ખાવો
અને પુષ્કળ પાણી પીવું.

દોઢ પલ્લુ બતની પાંદડાંની ભાજ ખાવાથી થયેલા
અંશમાં તલ ખાવા.

અદદ વટાણા અને જવથી થયેલા અંશમાં મીઠાનું
પાણી પીવું.

કપુર, સોપારી નાગરવેલના પાન, ફેચર, કસ્તૂરી,
બચકળ બવંત્રિ નાળીએરથી થયેલા અંશમાં સમુદ્ર-
ફીલ ખાવું.

દેળાના અંશમાં કાંઈ પીવી.

કાલુના અંશમાં મીઠાનું પાણી પીવું.

ગેરડીના રસના અંશમાં અડ ખાવું,

ગાયના દુધના અંશમાં ઘોખાનું ગરમ એસા-

મજ પીવું.

મુતરફેણીના અંશમાં લવિંગ ખાવાં.

પાપડના અંશમાં સરગવાના ભીંજ ખાવા.

માલપુડના અને પુરીના અંશમાં મગના ઉકાનાનું

પાણી પીવું.

ચેનાથી અણર્થ થયું છે તેની ખબર ન પડતી હોય તો લીંબુનો રસ, હોમજ, સુંઠ, અને સિંધવ મેળવીને ખાવાં.

અણર્થ થવાથી શરીરમાં ગોળો, સુંઠ, શુળ, આકરો, જલોદર, બરોળ, ઝાડો, મરડો, વિષુચિકા વિગેરે અનેક રોગો ઉત્પન્ન થતી વખતે પ્રાણહાનિ પણ થાય છે, માટે, બહુ સંભાળથી ખાવું કે જેથી અણર્થ થાય જ નહિ. છતાં જો કદાચ થઈ આવે તો તેના ઉપર મુજબ ઉપાયો કરવા. જીલાળ, ઉલટી, વિગેરે ચોગ્ય જણાય તો લેવાં, અને ફરીથી બરાબર કુપા ઉત્પન્ન થાય નહિ ત્યાં સુધી બનતા સુધી જમવું જ નહિ; અગર જો જમવાની જરૂર જણાય તો ઘણાજ ઘોરો અને હલકો ખોરાક લેવો.

AUGURCHAND BHAIRODAN,
JAIN LIBRARY.



